

Apricot Martini

Toller Cocktail mit fein dosierten Fruchtaromen: der Apricot Martini.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Foto: Giulia Forsythe

Zutaten

1 Stk.	Frischen Zitronensaft
4 cl	Gin
3 cl	Apricot Brandy
2 cl	Grenadinesirup
4 cl	Angostura Bitter

Zubereitung

Der Apricot Martini hat einen trockenen und herb-bitteren Geschmack, durch die aromatischen süßen und sauren Fruchtkomponenten wird er weicher.

1. Das Glas gut vorkühlen. Zitronensaft frisch auspressen und abmessen.
2. Eiswürfel oder Crushed Ice in den Shaker geben. Gin, Apricot Brandy, Grenadinesirup, Zitronensaft und Angostura-Bitter dazugeben. Alle Zutaten kräftig schütteln, dann durch ein Sieb in das Glas abgießen.

Tipp

Den Apricot Martini entweder wie hier auf dem Bild mit frischen Marillen dekorieren oder mit Zitronenschalen bzw. -spalten.