Elsa's Wirbelsturm

Elsa's Wirbelsturm ist ein Eisbonbonschnaps mit Verwirbelungs-Effekt. Das Rezept ist auf Partys ein absoluter Hingucker und derzeit im Trend! Schmeckt auch als Longdrink mit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,2 h

Zutaten

35 Stk.	Eisbonbons
10 Stk.	Kandiszucker weiß
50 ml	Blue Curacao-Sirup
700 ml	Wodka (milder)
1 Messerspitze	Essbare Puderfarbe (Silber)

Optional

Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)

Zubereitung

1. Für **Elsa's Wirbelsturm** die Eisbonbons aus dem Papier nehmen und zusammen mit dem Kandiszucker in eine größere Schüssel geben.

2. Dann den Blue Curacao-Sirup hinzufügen.

3. Nun den Wodka hinzufügen, alles noch mal gut durchrühren und am besten über Nacht, abgedeckt stehen lassen, bis die Bonbons sich komplett aufgelöst haben.

4. Zum Schluss noch die essbaren Puderfarbe (in Backshops oder Online erhältlich) hinzufügen. Dabei sei gesagt, das man wirklich nur wenig Puder braucht, am besten tastet man sich beliebig ran.

5. Wer möchte, kann den Schnaps noch mit etwas Lebensmittelfarbe dunkler einfärben, das intensiviert den Effekt. Den Schnaps am besten eiskalt servieren. Die Menge ergibt ca. 750 ml Schnaps.

Tipp

Wem Elsa's Wirbelsturm als purer Schnaps geschmacklich zu stark ist, kann diesen mit Orangensaft mischen und als Longdrink servieren. Dabei verfärbt sich der Drink dann allerdings grün. Zudem sollte man den Schnaps vor dem Gebrauch immer gut schütteln.