

Aperol Paloma

Der Aperol Paloma ist für viele das neue Trendgetränk. Der erfrischende Cocktail ist etwas stärker und ideal für alle, die einen leicht bitteren Geschmack mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

5 cl	Tequila
3 cl	Orangenlikör (z.b. Cointreau)
3 cl	Aperol
3 cl	Grapefruitsaft (frisch gepresst)
1 cl	Limettensaft (frisch gepresst)
	Eiswürfel

Zubereitung

1. Für den **Aperol Paloma** den Cocktailshaker bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Jetzt den Tequila, Orangenlikör, Aperol, frisch gepressten Grapefruitsaft und Limettensaft in den Shaker geben und zirka eine halbe Minute lang schütteln.
2. Den **Cocktail** in ein Glas mit Eiswürfeln durch ein Barsieb schütten. Nach Belieben mit Limettenscheiben, Grapefruitscheiben und Minze-Blätter dekorieren. Prost!

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Cocktailshaker Set
aus Edelstahl



Tipp