

# Aperol Slammer

Wer bekommt bei diesem tollen Anblick keine Lust auf Cocktails? Der Aperol Slammer bringt gute Laune mit!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

|      |                  |
|------|------------------|
| 3 cl | Aperol           |
| 2 cl | Triple Sec       |
| 1 cl | Maracujalikör    |
| 2 cl | Pfirsichsaft     |
| 2 cl | Limettensaft     |
| 2 cl | Maracujasaft     |
| 4 cl | Zitronenlimonade |
|      | Eiswürfel        |

## Zubereitung

Der Aperol Slammer schmeckt fruchtig, aromatisch, erfrischend und süß-säuerlich. Er wird gerne im Sommer getrunken.

1. Reichlich Eis in den Shaker geben. Aperol, Triple Sec, Maracujalikör, Limettensaft, Pfirsichsaft und Maracujasaft zufügen. Shaker verschließen und kräftig schütteln.
2. Crushed Ice oder Eiswürfel in ein gut gekühltes Cocktailglas geben und den Inhalt des Cocktailshakers durch ein Barsieb darauf abgießen. Zum Schluss mit Zitronenlimonade auffüllen. Drink mit einem Strohhalm servieren.

## Tipp

Den Aperol Slammer nach Lust und Laune garnieren. Gut passen beispielsweise Orangen, Zitronen,

Cocktailkirschen, Limetten, Ananas oder Sternfrucht.