Big Apple

Der Big Apple schmeckt nicht nur in New York wunderbar. Ein fruchtiger Cocktail für jede Gelegenheit, schnell zubereiten und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

2 cl	Amaretto
2 cl	Weinbrand
8 cl	Apfelsaft (naturtrüb)

Zubereitung

Der Big Apple besteht in dieser Variante lediglich aus zwei Zutaten und schmeckt fruchtig-süß.

---

1. Ein Longdrinkglas vorkühlen. Amaretto, Weinbrand und naturtrüben Apfelsaft in den Shaker geben. Mit Eiswürfeln oder zerstoßenem Eis auffüllen und gründlich durchschütteln.

2. Weitere Eiswürfel in das Glas geben, den Cocktail darauf abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Big Apple nach Belieben mit Orangen-, Zitronen- oder Apfelscheiben am Glasrand dekorieren.