

Blonder Engel

So sanft wie ein Blonder Engel ist auch der milde Geschmack dieses feinen, cremigen Cocktails mit Orangensaft und Eierlikör.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

10 cl Orangensaft (frisch gepresst)
5 cl Eierlikör
Crushed Ice

Zubereitung

Der cremige **Blonde Engel** schmeckt aromatisch, mild-fruchtig und süß.

1. Ein vorgekühltes Longdrinkglas etwa bis zur Hälfte mit Crushed Eis oder Eiswürfeln füllen.
2. Zuerst den [Eierlikör](#) eingießen und mit einem Barlöffel umrühren, dann mit Orangensaft auffüllen und noch einmal kurz verrühren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Deko-Tipps für den Blonden Engel: a) Cocktailschirm und Cocktailkirsche oder b) Orangenscheibe bzw. Spiralen aus der Schale.