

Blue Eyes Cocktail

Ein Genuss für die Augen und den Gaumen - der Blue-Eyes-Cocktail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

3 cl	Gin
2 cl	Vermouth Bianco
1 cl	Blue Curacao
Ginger Ale (zum Auffüllen)	

Zubereitung

Der **Blue-Eyes-Cocktail** wird gerne auf Hochzeiten als Aperitif für die Gäste gereicht. Er schmeckt aromatisch und süß, je nach Zugabe von Ginger Ale etwas herber.

-
1. In ein gut gekühltes Champagnerglas nacheinander Gin, Vermouth und Blue Curacao einfließen lassen. Mit einem Barlöffel gut umrühren, anschließend 3 Eiswürfel in das Glas gleiten lassen.
 2. Zum Schluss mit Ginger Ale nach Belieben aufgießen und erneut kurz umrühren.

Tipp

Als Dekoration für den Blue-Eyes-Cocktail passt eine Orangenscheibe am Glasrand sehr gut.