

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.