

Brazilian Apple

Erfrischender Cocktail, der in jeder Bar für Urlaubsfeeling sorgt: der Brazilian Apple mit Wodka und verschiedenen Fruchtsäften.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

6 cl	Wodka Apfel
4 cl	Orangensaft
2 cl	Limettensirup
2 BL	Rohrzucker
1 Stk.	Limette

Zubereitung

Der Brazilian Apple schmeckt süß-säuerlich, fruchtig und erfrischend.

1. Die Limette heiß abwaschen, trockenreiben, Endstücke entfernen und in Achtel schneiden oder kleine Scheiben schneiden und in das Glas geben. Den braunen Rohrzucker zufügen. Mit einem Stößel die Fruchtstücke vorsichtig zerdrücken. Ein bis zwei Eiswürfel in das Glas geben.
2. Den Svensk Apple Wodka in den Shaker geben. Limettensirup und Orangensaft zufügen, mit Eis auffüllen. Kräftig durchschütteln und in das Glas seihen. Mit einem Barlöffel umrühren, sodass sich der Zucker auflöst.

Tipp

Den Brazilian Apple mit einem Limettenstück oder einer Apfelscheibe am Glasrand dekorieren.