Elderflower & Cucumber Fizz

Die Kombination aus Gurke, Holunderblütensirup und Gin macht den Elderflower & Cucumber Fizz zum erfrischenden Cocktail für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

6 cl	Gin
3 cl	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Salatgurke (ca. 4 cm)
2 cl	Holundersirup
	Eiswürfel
	Sodawasser (zum Aufgießen)

Zubereitung

Der Elderflower & Cucumber Fizz ist ein spritziger Sommercocktail. Er schmeckt aromatisch, süß-säuerlich und sehr erfrischend.

---

1. Für die Zubereitung am besten das Glas im Eisfach vorkühlen. Die Gurke gründlich waschen und abtrocknen. Nach Belieben für die spätere Dekoration einige schmale Scheiben samt Schale abschneiden und zur Seite legen. Die übrige Gurke schälen, in kleine Stücke schneiden und in den Shaker geben. Mit einem Stößel gut zerdrücken.

2. Zitronensaft, Holunderblütensirup, Gin und reichlich Eiswürfel zu den Gurken in den Shaker geben. Die Zutaten etwa 15 Sekunden lang kräftig schütteln. Weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Den Cocktail durch ein Barsieb darauf abseihen. Zum Schluss mit Sodawasser aufgießen.

Tipp

Den Elderflower & Cucuber Fizz mit Gurkenscheiben am Glasrand dekorieren oder eine Zitronenscheibe feststecken.