Ginger

Erfrischender, fruchtiger Cocktail: der Ginger mit Tequila und feiner Ingwernote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

1 cl	Maracujasirup
4 cl	Orangensaft
3 cl	Pfirsichsaft
4 cl	Ananassaft
2 cl	Limettensaft
5 cl	Tequila
1 Prise	Ingwerpulver

Zubereitung

Der **Ginger** schmeckt fruchtig, süß-säuerlich, erfrischend, mit einer leicht scharfen Ingwernuance.

---

1. Ein paar Eiswürfel in den Shaker geben. Maracujasirup, Pfirsichsaft, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Tequila und Ingwerpulver zufügen. Kräftig shaken.

2. Weitere Eiswürfel in ein vorgekühltes Longdrinkglas geben. Den Cocktail durch ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Ginger sieht eine Zimtstange toll aus (siehe Foto). Passt auch gut: Limetten- oder Zitronenscheibe, Ananasscheibe, Ananasstück oder Cocktailkirsche.