London Sour

Der London Sour ist in dieser Variante nicht so sauer, wie der Name vermuten lässt. Ein Cocktail, den man unbedingt probieren muss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

3 cl	Whiskey
1 cl	Rohrzuckersirup
1 cl	Mandelsirup
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Orangensaft

Zubereitung

Der saure Zitronengeschmack wird beim London Sour in dieser Rezeptur durch den Rohrzuckersirup, Mandelsirup und Orangensaft abgemildert. Insgesamt ein abgerundeter Geschmack, würzig, erfrischend und süß-säuerlich.

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Whisky, Zuckersirup, Mandelsirup, Orangensaft und Zitronensaft zufügen. Kräftig shaken, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

2. In ein gut gekühltes Longdrinkglas abseihen. Mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Den London Sour nach Belieben garnieren, zum Beispiel mit Melisseblättern und Orangenstücken, wie hier auf dem Bild.