Peaches and Cream

Edler Cocktail für die Silvesternacht: Der Peaches and Cream verspricht einen tollen Start ins neue Jahr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

4 cl	Champagner
8 cl	Maracujanektar
3 cl	Vanilleeis
1 cl	Vanillesirup
2 cl	Cognac
4 cl	Pfirsichlikör
1 cl	Pfirsichsirup
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Peaches and Cream ist ein spritziger Cocktail, der vor allem an Silvester gereicht wird, um auf das neue Jahr anzustoßen. Er schmeckt süß und aromatisch.

---

1. Eis in den Shaker geben. Vanilleeis, Maracujanektar, Vanillesirup, Cognac, Pfirsichlikör und Pfirsichsirup zufügen. Den Shaker kräftig schütteln und den Inhalt durch ein Sieb in ein gut gekühltes Champagner- oder Weißweinglas abseihen.

2. Das Glas mit Champagner auffüllen. Eine Orangenspalte über dem Drink ausdrücken.

Tipp

Als Garnitur den Peaches and Cream mit ein wenig Zimt bestreuen und mit Orangenscheibe am Glasrand dekorieren.