Ramazzotti Sour

Der Ramazzotti Sour ist ein erfrischender, sommerlicher Cocktail mit ganz besonderem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

5 cl	Ramazzotti
3 cl	Zitronensaft
2 cl	Grenadine
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Ramazzotti Sour schmeckt nicht so sauer wie die üblichen Sours. Der Geschmack ist eher bittersüß bis feinherb und aromatisch.

---

1. Ein Cocktailglas gut vorkühlen, dann Eiswürfel oder zerstoßenes Eis einfüllen. Ramazzotti, Grenadine und Zitronensaft mit weiteren Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln.

2. Den Inhalt des Shakers in das vorbereitete Glas abgießen (Barsieb zu Hilfe nehmen) und sofort servieren.

Tipp

Wer den Ramazzotti Sour etwas süßer mag, ersetzt einen Teil des Zitronensaft durch Orangensaft oder gibt etwas Zuckersirup dazu. Geeignete Dekoration: halbe Orangenscheibe oder Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Glasrand.