

Solero

Der Solero ist ein erfrischender Cocktail für heiße Sommertage und für die Grillparty. Das köstliche Cocktail-Rezept findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|------|------------------------------|
| 4 cl | Orangensaft |
| 4 cl | Maracujasaft |
| 1 cl | Zitronensaft |
| 2 cl | Vanillesirup |
| 4 cl | Wodka |
| | Crushed Ice (oder Eiswürfel) |

Zubereitung

1. Für den **Solero-Cocktail** das crushed Eis in einen Cocktailshaker geben. Den Orangensaft, Maracujasaft, Vanillesirup, Zitronensaft und Wodka zugeben.
2. Im Shaker einige Sekunden stark schütteln. In ein Glas leeren, für die Garnitur Limettenscheiben oder Orangenscheiben verwenden.

Tipp

Um das optimale Geschmackserlebnis zu erhalten, für den Solero unbedingt Vanillesirup verwenden. Die alkoholfreie Variante ohne Wodka schmeckt auch wunderbar.