

Tequila Sunrise

Nicht nur wegen seiner schönen Farben ein berühmter Cocktail: Der Tequila Sunrise schmeckt auch so frisch wie ein Sonnenaufgang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

12 cl	Orangensaft
4 cl	Tequila
1 cl	Grenadine
1 cl	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

Der **Tequila Sunrise** ist durch den gleichnamigen Film aus den 1980er Jahren international bekannt geworden, war aber auch vorher schon wegen seines schönen Farbverlaufs sehr beliebt. Er schmeckt aromatisch, erfrischend, fruchtig und süß-säuerlich.

1. Ein paar Eiswürfel in ein gut gekühltes Longdrinkglas geben. Tequila, Orangensaft und den frischen Zitronensaft einrühren und mit einem Barlöffel verrühren. Die Grenadine vorsichtig eintropfen lassen, sodass sie zum Glasboden sinkt..
2. Den fertigen Cocktail mit einem schwarzen Strohhalm servieren.

Tipp

Wer den Tequila Sunrise etwas säuerlicher mag, kann 1 bis 2 cl Orangensaft durch Zitronensaft ersetzen. Als Dekoration eignet sich eine Orangenscheibe oder Zitronenscheibe am Glasrand.