Whisky Sour

Whisky Sour statt Whisky pur: ein beliebter Cocktail vor allem bei den Herrren der Schöpfung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

5 cl	Bourbon-Whiskey
3 cl	Zitronensaft
2 TL	Staubzucker
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Whisky Sour gehört zu den klassischen Sour-Cocktails. Er schmeckt erfrischend und sauer, je nach Menge des Staubzuckers auch leicht süß.

---

1. Einige Eiswürfel in einen Shaker füllen. Whisky, Zitronensaft und Staubzucker zufügen. Alles kräftig durchschütteln.

2. Den Drink durch ein Barsieb in ein Whiskyglas auf weitere Eiswürfel abseihen.

Tipp

Wer den Whisky Sour etwas süßer mag, kann einen Teil des Zitronensafts durch Orangensaft ersetzen oder mehr Staubzucker verwenden bzw. Zuckersirup zufügen. Als Dekoration eignet sich eine Zitronenscheibe oder eine Cocktailkirsche am Glasrand.