

Cardamom Bramble

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

6 cl Zitronensaft
2 cl Kardamom-Sirup
3 cl Brombeer-Likör
12 cl Gin
Brombeeren zum Garnieren

Für den Kardamom-Sirup

50 g Zucker
50 ml Wasser
3 Kardamomkapseln

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Cocktailshaker
2 Picker

Würzig-süßlich und fruchtig-frisch tun sich in deinem Cocktailglas zusammen und hüllen sich in einen satten Beerenton. Farbgeber ist der süße Brombeer-Likör, der sich mit Gin und warmer Kardamom-Note zwischen klirrenden Eiswürfeln breit macht.

- 1 -

Für den Sirup Kardamomkapseln aufbrechen. Mit restlichen Zutaten in einen Topf geben und bei starker Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Sirup durch ein Sieb passieren und komplett abkühlen lassen.

- 2 -

Zitronensaft, Brombeer-Likör, Gin und Kardamom-Sirup in einen Cocktailshaker füllen. Mit Eiswürfeln auffüllen und ca. 15 Sekunden kräftig schütteln, bis sich außen eine Eisschicht am Shaker bildet.

- 3 -

Gläser mit Eiswürfeln füllen und Cardamom Bramble durch ein Sieb in die Gläser abseihen. Brombeeren auf Picker ziehen und in die Gläser geben.