

Geschüttelt, nicht gerührt: Kürbis-Martini

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Martini

60 ml Wodka
30 ml Rum
10 ml Sahne
5 ml Milch
30 ml Ahornsirup
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eiswürfel
2 Esslöffel Kürbispüree

Für den Glasrand

1 Keks
1/2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Zucker

Für die Deko

1 Zimtstange
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker

Sahne und Milch. Auf den Rand Zucker, Kekskrümel und Zimt. Und obendrauf kommen eine Zimtstange und geriebene Muskatnuss. Das wird unser Lieblingscocktail diesen Winter!

- 1 -

Für den Glasrand, Keks fein zerkleinern. Mit Zucker und Zimt vermischen und auf einen tiefen Teller geben. Ahornsirup auf einen zweiten Teller gießen.

- 2 -

Oberer Rand der Martingläser erst in Sirup, dann in den Zimt-Zucker-Mix tunken. Beiseitestellen.

- 3 -

In einem Cocktail Shaker alle Zutaten für den Martini miteinander vermengen, Shaker verschließen und kräftig schütteln.

- 4 -

Martini in Gläser füllen und mit Muskatnuss und Zimtstange dekorieren.

James Bond hat es schon immer gewusst: Geschüttelt, nicht gerührt. Aber was er nicht wusste: mit Kürbis ist sein Martini noch besser! Dazu geben wir noch Rum,