

## Orange Martini

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



hinzugeben. Bis obenhin mit Eiswürfel füllen und ca. 15 Sekunden kräftig schütteln, bis sich außen am Shaker eine Eisschicht bildet.

- 3 -

Martini durch ein Sieb in die kalten Gläser abseihen. Aufgefangene Orangenzesten auf Piekser ziehen und beiseitelegen. Streichholz entzünden. Restliche Orangenzesten über den Drinks ausdrücken und ätherischen Öle entzünden. Orangen-Piekser zum Garnieren mit ins Glas geben.

### Zutaten für 2 Drinks

4 cl trockener Wermut  
4 Tropfen Orangenblütenwasser  
4 Orangenzesten  
9 cl Gin

### Besonderes Zubehör

Cocktailshaker  
Eiswürfel  
2 Piekser  
2 Cocktailgläser

Die beste Möglichkeit, um sich im Sommer abzukühlen? Mit einem eiskalten Martini in der Hand. Aber nicht klassisch, wie du ihn kennst, sondern passend zu heißen Sommernächten mit einer frischen Orangenote.

- 1 -

Gläser ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Die Hälfte der Orangenzesten in einem Cocktailshaker ausdrücken. Gin, Wermut und Orangenblütenwasser