

Absinth Frappé

Ein Cocktail mit Absinth der zu den klassischsten überhaupt gehört

Der Absinth Frappé oder Absinthe Frappé wurde schon Ende des 18. Jahrhunderts erfunden. Absinth erfreute sich damals einer hohen Beliebtheit. Damals wurde dieser Drink gerne schon zum Frühstück genossen. Man liebte seine erfrischende Wirkung. Heute kann man sich das kaum noch vorstellen. Zwischenzeitlich war Absinth aus der Mode gekommen und sogar verboten. Heute steht der Retro-Klassiker wieder ganz oben auf der Beliebtheitsskala, vermittelt er doch jede Menge Flair vergangener Tage.

Zutaten

- 4 cl Absinth
- 2 cl Zuckersirup
- Crushed Ice
- Minze optional

Zubereitung

- Zunächst benötigt Ihr jede Menge Crushed Ice. Das könnt Ihr einfach aus Eiswürfeln herstellen, indem Ihr sie in ein Handtuch wickelt und beispielsweise mit einem Fleischhammer zerschlagt. Aber Vorsicht. Vorher unbedingt ein dickes Küchenbrett unterlegen, sonst crushed Ihr Eure Küche und nicht nur das Eis.
- Das Glas könnt ihr vorher noch mit einem Minzeblatt innen ausreiben.
- Nun den Sirup zusammen mit dem Absinth und ein paar Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln, dann durch ein Sieb in das Glas abseihen.
- Das Glas nun mit dem Crushed Eis auffüllen so das eine Haube entsteht.
- Wer möchte kann noch mit einem Minzblatt garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/absinth-frappe/>