

Apple Cider Ice Dream

Diese Cocktail Rezept ist wirklich ein Traum.

Cider oder Cidre ist in puristischer Form eine prickelnde und kühlende Erfrischung, die auf der Zunge zergeht. In unserem Cocktail-Rezept machen wir aus dem prickelnden Lieblingsgetränk einen cremigen und kühlen Trink- und Eisgenuss. Eine Explosion der Aromen dieser Drink, stilecht garniert mit einer getrockneten, dehydrierten Apfelscheibe.

Zutaten

- 8 cl Apfel Cidre oder Cider
- 4 cl Bourbon Whiskey
- 2 cl De Kuyper Sour Apple Apfellikör
- 1 Kugel Vanilleeis
- Zimt
- Zimtstange

Zubereitung

- Cider oder Cidre, Bourbon Whiskey, De Kuyper Green Apple und eine Prise Zimt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig durchschütteln.
- Eine große Kugel Vanilleeis in einen Tumbler geben und die Mixtur durch ein Sieb in das Glas abseihen.
- Mit einer Zimtstange, und einer getrockneten Apfelscheibe garnieren.
- Die Apfelscheiben könnt Ihr ganz einfach selber machen, schaut einfach nach dem Rezept auf unserer Seite.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apple-cider-cocktail/>