

Brazilian Apple

Spannende Kombination aus Früchten.

Ein Cocktail der es, im wahrsten Sinne des Wortes, in sich hat. Dieser frische und sommerliche Drink erinnert auf den ersten Blick an eine Caipirinha. Rohrzucker, Limette und Eis klingen ganz nach einem frischen Cocktail. Anders ist jedoch der Apfel. Er gibt dem Brazilian Apple eine fruchtige Note und macht ihn damit noch interessanter.

Zutaten

- 6 cl Wodka
- 4 cl Saft einer frischgepressten Orange
- 2 cl Limettensirup
- 1 Limette
- 2 TL Brauner Rohrzucker
- 1 Apfelspalte

Zubereitung

- Die Limette in 8 Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker in einem Tumbler mit de Stössel zerdrücken.
- Alles zusammen mit viel Eis in ein Glas geben.
- Den Wodka zusammen mit dem Orangensaft und dem Limettensirup im Mixer mit Eis shaken.
- Alles in das Glas abseihen und gut umrühren.
- Mit einer Limettenscheibe und einer Apfelspalte dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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