

Sandy Sour

Erfrischender Collins, nicht nur für den Abend.

Der Sandy Sour besteht aus nur drei Zutaten. Whisky, frisch gepresster Zitronensaft und Läuterzucker. Bei der Zubereitung kommt es auf das perfekte Süsse-Säure-Verhältnis des Cocktails an, denn dieses setzt den Whisky gekonnt in Szene. Probiert einfach mal unterschiedliche Whiskysorten aus, denn die verändern den Geschmack dieses genussvollen Drinks natürlich ebenfalls.

Zutaten

- 1,5 cl Läuterzucker
- 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 4,5 cl Scotch Whiskey

Zubereitung

- Ein Old-Fashioned-Glas vorkühlen.
- Zutaten mit Eis in den Shaker geben und gut schütteln.
- Inhalt in das vorgekühlte Glas abseihen.
- Mit Orangenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/sandy-sour/>