

Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderatorin Sandra Schiess



Copyright: SRF

«Christmas Daiquiri»

Zutaten:

2 Esslöffel Zucker
Zimtpulver
2,5 Esslöffel frisch gepresste Limone
1 Esslöffel Velvet Falernum Likör
6 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Alle Zutaten ausser Zimtpulver in einen Shaker geben, kräftig mit Eiswürfeln schütteln und druch ein Cocktailsieb in das Glas giessen. Mit flambiertem Zimt garnieren (das Zimtpulver über ein brennendes Streichholz auf den Drink streuen).

«Tom Collins»

Zutaten:

6 dl Gin
2 dl Zitronensaft
1,5 dl Zuckersirup
6 dl Soda sprich Citron
1 Zitronenspalte

Zubereitung:

Zitronensaft und Sirup mit Eis shaken oder schütteln. In ein Glas auf Eis giessen und mit Soda auffüllen. Am Schluss den Zitronenschnitz draufgeben. Tom Collins zählt übrigens zu den Stimmungsaufhellern und gehört zu den ältesten Cocktails.

«Weihnachtsbowle»

Zutaten:

3 EL Tee (CylonSchwarztee)
1 Ananas
1 Orange
1 Karambole

100 m Sirup (Orangensirup)
150 ml Gin
Eis gewürfelt

Zubereitung:

Den Tee aufbrühen und 10 Min. ziehen lassen. Dann 2 Stunden kalt stellen.
Die Ananas schälen und in Spalten schneiden, den holzigen Innenteil entfernen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Orange und Karambole in Scheiben schneiden. Tee mit Orangensirup, Gin und Angostura Bitter abschmecken. Die Früchte zugeben.

Dezember 2012