SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Italienischer Grappa Sour

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Italienischer Grappa Sour:

50 ml Grappa

25 ml frisch gepresster Zitronensaft

15 ml Zuckersirup

1 Stück(e) Eiweiß (optional, für eine cremige Textur)

4 Stück(e) Eiswürfel

1 Prise(n) Zitronenzeste oder Rosmarinzweig zur Dekoration

Italienischer Grappa Sour:

1.**Falls du Eiweiß verwendest:** Zuerst **Grappa, Zitronensaft, Honig/Zuckersirup und Eiweiß** ohne Eis in einen Shaker geben und **kräftig schütteln** (Dry Shake), damit das Eiweiß schön schaumig wird.

2. Dann **Eiswürfel** hinzufügen und erneut **gut shaken**, bis der Shaker außen eiskalt ist.

3. Den Drink durch ein Sieb in ein gekühltes Tumbler- oder Coupé-Glas **abseihen**.

4. Mit einer Zitronenzeste oder einem Rosmarinzweig **garnieren** und genießen!

5. Variationen & Tipps:

Fruchtige Variante: Einen Schuss frisch gepressten Orangensaft hinzufügen.

Kräuter-Twist: Mit einem Spritzer Thymian- oder Rosmarinsirup verfeinern.