

Rezept: „T21“ Cocktail

Zutaten (für 2 Cocktails)

- 4 EL Himbeeren
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 2 EL Agavendicksaft (oder Honig)
- 1 EL Olivenöl
- 400 ml Bitter Lemon (Limette)
- Zucker
- Wasser
- (5 cl Gin)



Material:

- Shaker
- Pürierstab
- Esslöffel
- Messer
- Schneidebrett
- 2 Cocktailgläser
- 2 kleine Teller
- Messbecher
- kleine Schüssel

1



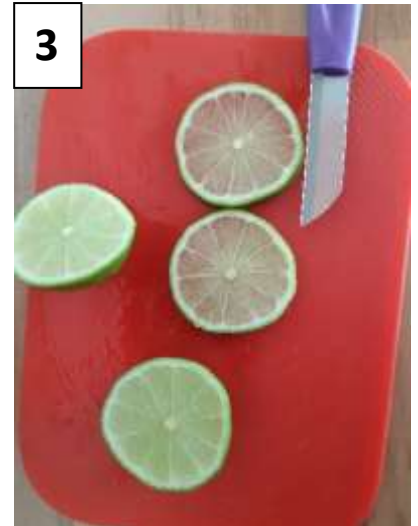
Zitrone in der Hälfte durchschneiden.
Kerne entfernen.

2



Zitrone auspressen

3



Limette in der Hälfte durchschneiden.
2 Scheiben abschneiden.

4



Limette auspressen

5



1 Esslöffel Olivenöl
hinzufügen

6

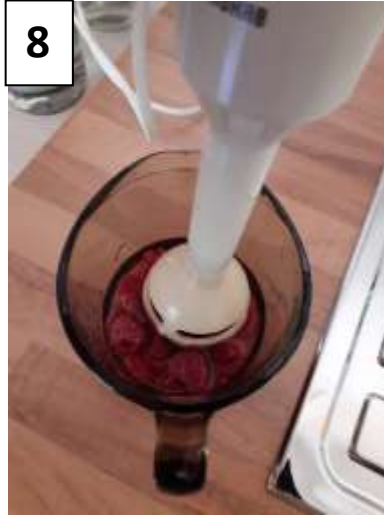


2 Esslöffel Agavendicksaft
hinzufügen. (Wer möchte
kann 5 cl Gin hinzufügen.)



7

4 Esslöffel Himbeeren in eine Schüssel geben



8

Himbeeren pürieren



9

Auf einen Teller ein bisschen Wasser geben. Auf den anderen Teller Zucker streuen.



10

Deckel auf den Shaker machen. Gut Schütteln.



11

Cocktailglas ins Wasser tauchen



12

Cocktailglas in den Zucker tauchen



13

Die Hälfte des Himbeerpürees in das Glas geben



14

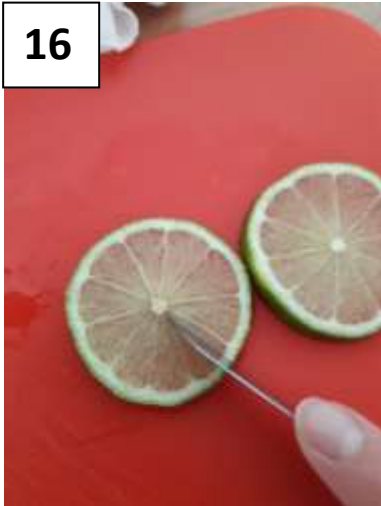
Die Hälfte der Zitronensaftmischung hinzufügen



15

Die Hälfte der Bitter Lemon Flasche hinzufügen

16



Einen kleinen Schlitz in die Limettenscheibe schneiden und an das Cocktailglas hängen



Prost! 😊