



Blüten-Cocktails

Pink-Berry-Blossom (alkoholfrei)

Zutaten:

1 Barlöffel Lemon Curd („Zitronencreme“)
1 Handvoll schwarze Johannisbeeren
2 Zweige Minze
2,5 cl Zitronensaft
5 cl Apfelsaft
1 Spritzer Orangenblütenwasser
2 cl Soda

Essbare Blüte als Deko

Zubereitung:

Schwarze Johannisbeeren stampfen. Danach alle anderen Zutaten dazugeben. Alles bis auf das Soda shaken und in einem Longdrinkglas mit frischem Eis doppelt abseihen. Anschließend mit Soda aufgießen.

Der Tango mit der Mango

Zutaten:

2 Aprikosen
3 bis 4 Shiso-Blätter
4 cl Kamillenblüten-Vodka (1 Liter Vodka mit 1 Handvoll Kamillenblüten 24 Stunden lang aufsetzen)
1 BL Stachelbeermarmelade
5 cl Mangosaft
2,5 cl Zitronensaft
1 BL Tamarindenmus

Shiso-Blatt und Kamillenblüte als Deko

Zubereitung:

Aprikosen in Stücke schneiden und mit Shiso-Blättern stampfen. Die restlichen Zutaten dazugeben, kräftig shaken und in einen Tumbler mit frischem Eis abseihen.

Lavendel-Honig-Blüte

Zutaten:

4 cl Lavendel-Rum

2 cl Kräuterlikör
2,5 cl Zitronensaft
1 BL Honig
1 Zweig Thymian
1,5 cl Apfelsaft
1 Eiweiß

Zitronenzeste und Lavendelblüten als Deko

Zubereitung:

Alle Zutaten shaken und in einer vorgekühlten Martinischale abseihen.