



Eis-Cocktails

Rezepte von Nic Shancer

„Creme Framboise“ (alkoholhaltig)

Zutaten (für 1 Portion)

8 Himbeeren
6 cl Bourbon
3 cl frischer Zitronensaft
2 Barlöffel Puderzucker
1 Kugel Vanilleeis

Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker zerstoßen, Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken. Doppelt abseihen in eine Cocktailschale. Mit Minze und geraspelte weiße Schokolade dekorieren.

„Basil Slush“ (alkoholfrei)

Zutaten (für 1 Portion)

6 cl Alkoholfreies Destillat
3 cl Zitronensaft
2 cl Holunderblütensirup
1 Handvoll Basilikum
1 Kugel Zitronensorbet

Zubereitung

Alles in den Mixer geben. In einem Tumbler servieren mit einem Basilikumzweig dekorieren.