



Oster-Cocktails

„Curry Bunny“

Zutaten

1/2 Barlöffel Currypulver
6 cl Möhrensaft
1 Barlöffel Aprikosenmarmelade
1/2 Grapefruit entsaftet
8 cl Mangosaft
Stk. Ingwer

Zubereitung

Den Ingwer im Shaker andrücken. Die restlichen Zutaten in den Shaker geben und auf Eis shaken. Danach doppelt in einen Tumbler auf Eis abseihen. Als Dekoration Karottenstreifen verwenden.

„Scotch Egg“

Zutaten

1,5 cl Mandelliklör
3 cl Scotch
1,5 cl Eierlikör
1/2 Limette
1/2 Maracujafrucht ausgekratzt
3 cl Maracujasaft
2 Spritzer Orange bitters

Zubereitung

Alles in den Shaker geben und auf frischem Eis abseihen. Als Dekoration Maracujahälfte und essbare Blüte verwenden.

"Gins and Needles"

(Abgeleitet vom englischen Begriff „Pins and Needles“ - in Bezug auf den Gin und die Fichtennadeln)

Zutaten

5 cl Fichtenholz Gin
2,5 cl Zitronensaft
2 cl Lavendel/Orangensirup
5 cl Soda
2 Spritzer Olive bitters

Zubereitung

Alle Zutaten - außer Soda und Olive bitters - shaken und auf Eis abseihen. Anschließend Soda und Olive bitters dazugeben. Als Dekoration Mini-Tannenzapfen verwenden.