



Osterdrinks von Nic Shanker

„Oster Flip“

Zutaten

5 cl Cognac oder Brandy
1 Ei
4 cl Milch
1,5 cl Sahne
2 cl Vanillesirup
1 Biozitrone (Schale)
1 Tonkabohne

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die Zitrone und die Tonkabohne, in den Shaker geben und kräftig mixen. In einen Tumbler auf frischem Eis abseihen und anschließend die Schale der Zitrone und die Tonkabohne darüber reiben.

„Cerise Suprise“

Zutaten

5 cl Tequila-Infusion*
1 BL Kirschmarmelade
2,5 cl Verjus (Saft einer unreifen Traube)
1,5 cl Holunderblütenlikör
Circa 6-8 cl Kirschblüten-Tonic

Deko:

Kirschblüte

**Für die Tequila-Infusion:*

1 Handvoll getrocknete Verbene
1 Flasche Tequila

Zubereitung

Tequila-Infusion:

Getrocknete Verbene in eine Tequila-Flasche geben und über Nacht stehen lassen. Danach durch ein Sieb geben.

Alle Zutaten, bis auf das Kirschblüten-Tonic, in den Shaker geben und kräftig auf Eis shaken. Anschließend doppelt abseihen und in ein Longdrink-Glas mit frischem Eis geben. Mit Kirschblüten-Tonic aufgießen.

„Waldmeister Elixier“

Zutaten

2 cl Waldmeistersirup*
1 Kiwi
2,5 cl Zitronensaft
6 cl Rhabarbersaft
Messerspitze Lakritzpulver/Süßholz
3 cl Soda

Deko:

Waldmeisterblatt

**Für den Waldmeistersirup:*

2 Bund Waldmeister
500 g Zucker
500 ml Wasser
1 Zitrone

Zubereitung

Waldmeistersirup:

Waldmeister waschen und über Nacht trocknen lassen. Zucker mit Wasser aufkochen und auf circa 40 Grad abkühlen lassen. Waldmeister und Zitrone (in Scheiben geschnitten) hinzugeben. Alles in ein abschließbares Gefäß geben und vier Tage ziehen lassen.

Kiwi schälen und im Shaker zerstoßen. Alle Zutaten, bis auf das Soda, in den Shaker geben und kräftig auf Eis shaken. Anschließend in einen Tumbler mit frischem Eis abseihen. Danach Soda dazu geben und umrühren. Mit einem Waldmeisterblatt dekorieren.