



Spätsommerdrinks

Nach Rezepten von Nic Shanker

„Red Feather“

Zutaten:

6 cl Hibiskustee
1 cl Rosensirup
1,5 cl Limettensaft
10 cl weißer Federweißer

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein bauchiges Weinglas geben und umrühren.

Deko: Essbarer Glitzer

"Beeren Arabesque"

Zutaten:

6 cl frischgepresster Granatapfel
3 cl Johannisbeerensaft
5 Himbeeren
2 cl Zitronensaft
4 Minzblätter
2,5 cl Kardamom Sirup

Zubereitung:

Granatapfel pressen. Himbeeren und Minze im Shaker stampfen. Restliche Zutaten hinzufügen. Auf Eis kräftig shaken. In einen Tumbler auf frische Eiswürfel doppelt abseihen.

Deko: Minzzweig.