

Winterliche Cocktails

Orange Winter

3 cl Grand Marnier Rouge (Cordon Rouge)
2 cl Sahne
3 cl brauner Rum
12 cl Orangensaft
1 dash Zimtsirup (Monin)
1 dash Mandelsirup (Monin)

Zubereitung:

Alles mit Ice Cubes in den Shaker, lange und kräftig shaken und in das mit Crushed Ice ungefähr zur Hälfte gefüllte Glas abseihen. Eine Orangenscheibe mit einer Cocktaillirsche auf einem Holzspieß über das Glas legen.

Heisse Witwe

Likör, (Pflaumen-Likör oder Pflaumen-Zimt-Likör)
Sahne (Sprühsahne)
getrocknete Pflaumen
etwas Zimt, zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Likör erwärmen. Die getrockneten Pflaumen auf Zahnstocher stecken. In jedes Schnapsglas Likör einfüllen, eine Pflaume eintunken und reichlich Sahne aufsprühen. Mit etwas Zimt bestäuben.

Zuerst wird die Pflaume (mit Sahne) gegessen und anschließend der Likör getrunken.