

COCKTAILREZEPTE AUS UNSEREN BROT- UND NEW MAKE-DESTILLATEN:

GOOD MORNING MARTINI mit Brotbrand

- > 4 cl Brotbrand
- > 3 cl Kaffeelikör
- > 3 cl Espresso
- > 2 cl Sahne
- > 1 cl Zuckersirup
- > Shaker
- > Eis
- > Strainer
- > Barsieb



Zubereitung

- 1. Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben.
- 2. Mindestens 30 Sekunden kräftig schütteln.
- 3. Doppelt in ein Glas abseihen.

FÜR WEITERE INFOS EINFACH QR CODE SCANNEN:

FOLGE UNS AUF INSTAGRAMM: instagram.com/oakmill_bodensee



DINKEL REFRESHER

- > 5 cl Dinkel-Mais Destillat
- > 4 cl Grapefruit Sirup
- > 3 cl Limettensaft
- > Sodawasser zum aufgießen
- > Grapefruit-Zeste
- > Fis
- > Shaker
- > Strainer

Zubereitung

- Destillat, Limettensaft und Grapefruit-Sirup mit Eis in den Shaker geben und gut schütteln.
- 2. Eis in das Glas geben.
- Inhalt des Shakers in das Glas abseihen.
- 4. Mit Sodawasser auffüllen.

Für den Sirup

- > Saft von zwei Grapefruits
- > Gleiche Menge Zucker
- > Schale einer Limette (danach auspressen für den Cocktail)

Zubereitung Grapefruit-Sirup

Saft der Grapefruits, die Limettenschale und die gleiche Menge Zucker nach Gewicht in einen Topf geben und aufkochen, bis es eine leicht dickflüssige Konsistenz hat. Noch warm, aber nicht mehr heiß, mit Hilfe eines Siebes und Trichters in eine Flasche füllen.

RYE JULEP

- > 6 cl New Make Double Malt Rye
- > 2 cl Apricot Brandy Likör
- > 1 cl Minzsirup
- > Eine Handvoll frische Minze
- > 1 Dash Angostura Bitter
- > Fis
- > Crushed Eis
- > Stößel

Zubereitung

- Minze und Sirup in das Glas geben und mit dem Stößel zerdrücken.
- 2. Crushed Eis hinzugeben.
- New Make, Apricot und Minzsirup hinzugeben und umrühren.
- 4. Ein Spritzer Angostura darauf geben und genießen.

Für den Sirup

- > Zucker
- > Gleiche Menge Wasser
- > Frische Minze nach gewünschter Intensität

Zubereitung Minz-Sirup

Zutaten in einem Topf zusammen erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Erst wenn die Mischung kühl ist die Minze herausnehmen und die Flüssigkeit in eine Flasche füllen.