

Brombeer-Bourbon-Margarita



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.



Zutaten:

80 ml Bourbon
250 + zur Deko nach Bedarf g
Brombeeren
400 g Eiswürfel
zur Deko nach Bedarf
Minzblätter
2 Stängel Minze
50 g Zucker



La Rochère Longdrinkglas Abeille, 6er-Set



cilio Ice Crusher Basic



Cilio Trinkhalme Steel, 6er Set, gerade



Lurch Eiswürfelbehälter Whisky

1

Die Minzstängel waschen, sanft trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

2

Bourbon, Brombeeren, Zucker und Minze in einen Mixbehälter geben. Als letztes die Eiswürfel hinzufügen.

3

Alles gut mit Deckel verschließen und bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

4

Den Drink in Gläser füllen und nach Bedarf mit Brombeere und Minzblättern dekorieren.

Das Grundrezept bietet viel Spielraum für den eigenen Geschmack. Statt Brombeeren können Sie auch Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren probieren. Statt Bourbon kann auch klassisch Tequila verwendet werden. Testen Sie sich durch!