



„Winter Warmer aus Lili's Bar“

Das Rezept

für zwei Varianten warm oder kalt

Zutaten:

5cl Amaretto,
3 cl Apfelwein,
1,5 - 2 cl Zitronensaft,
1 cl Zuckersirup,
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz,
(bei der kalten Variante: 1 Dash Eiweißpulver).

Zubereitung des Winter Warmers:

Bei der warmen Variante werden alle Zutaten im Topf mit einem Schneebesen verrührt und erwärmt, jedoch nicht gekocht, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt. Das Eiweißpulver kommt nur in der kalten Variante zum Einsatz. Hierbei kommen alle Zutaten in einen Shaker, der Cocktail wird ordentlich geschüttelt, damit mithilfe des Eiweißpulvers die charakteristische Schaumkrone entsteht.

Angerichtet wird die kalte Kreation im Tumbler, der warme Punsch wird im Stielglas serviert.

CHEERS!

