

Überrasche deinen Gaumen

Thyme-Lime-Cooler

Du möchtest deinen Gästen einen herb-süßen Cocktail servieren, der mit ein überraschendes Geschmackserlebnis bietet? Dann probiere unseren Thyme-Lime-Cooler !
Dieser Cocktail kombiniert frischen Limettensaft mit einem Hauch von Thymian und Maracuja.

Zutaten:

- Saft von ½ Limette
- 1 Thymianzweig
- 2 cl Hohenloher Fruchtsäfte Maracuja-Saft
- Eiswürfel
- 2 cl Peach-Likör
- 1 cl Honig-Sirup
- 4 cl Wodka
- 4 cl Sprite

Anleitung:

1. Gib zunächst ein paar Eiswürfel in dein Glas.
So bleibt dein Thyme-Lime-Cooler schön kühl.
2. Presse den Saft von einer halben Limette in einen Shaker.
3. Füge einen Thymianzweig hinzu und drücke ihn mit dem Stößel an, um den Geschmack zu intensivieren.
4. Gib anschließend diese Zutaten in den Shaker:
 - 2 cl Hohenloher Fruchtsäfte Maracuja-Saft
 - 2 cl Peach-Likör
 - 1 cl Honig-Sirup
 - 4 cl Wodka
5. Schüttle die Mischung kräftig, damit sich die Aromen verbinden.
6. Gib anschließend 4cl Sprite in den Shaker, rühre noch einmal vorsichtig um, damit das Sprite seine Kohlensäure nicht verliert und gieße den Cocktail dann über das Eis ins Glas .
7. Verziere deinen Thyme-Lime-Cooler mit einer Limettenscheibe, einem Thymianzweig und einem Strohhalm.



Der Thyme-Lime-Cooler ist perfekt für sonnige Tage und gesellige Abende. Die Kombination von herben Kräutern und Zitrusfrische macht ihn zu einem überraschenden, angenehmen Geschmackserlebnis.