



S´Mores Martini

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

2 EL	Marshmallow Fluff (Aufstrich)	2	Butterkekse
3 cl	Wodka	3 cl	Baileys
3 cl	Schlagsahne	3 cl	Schokosirup
1,5 cl	Drambuie Likör (Whisky Likör)	1 EL	Crushed Ice
1	großes Marshmallow	1	Spieß

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Butterkekse zerkleinern und die Krümel beiseite stellen
2. Den Marshmallow Fluff auf einen kleinen Teller streichen, der etwas größer ist als das Martini-Glas. Bei Bedarf einen Teelöffel Wasser dazugeben und leicht verdünnen.
3. Die Butterkekskrümel mit dem Marshmallow Fluff vermischen und die Paste glatt streichen.
4. Den Rand des Martini-Glases in die Marshmallow-Keks-Mischung tunken.
5. Den Wodka, Baileys, Schlagsahne, Schokoladensirup und Drambuie-Likör in einen Cocktailmixer mit Crushed-Eis füllen und gut durchschütteln.
6. Den Cocktail jetzt ins Martini-Glas geben und leicht mit Schokoladensirup beträufeln, um eine schöne Marmorierung zu erzeugen.
7. Währenddessen einen Spieß durch das große Marshmallow stecken und über einer Feuerstelle oder Gasgrill rösten.
8. Zum Schluss den Marshmallow-Spieß auf den Martini legen und anschließend direkt servieren.