



Feigentraum

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Portion

Für den Feigensirup:	3	frische Feigen
1 EL Puderzucker	250 ml	Wasser
Für den Cocktail:	60 ml	Sprudelwasser
Feigensirup		Eiswürfel
Thymian n.B.		

Zubereitung

Feigensirup:

2 Feigen in Stücke schneiden und mit dem Puderzucker verrühren.

In einen Topf die Feigen-Zucker-Mischung sowie 250 ml Wasser geben. Die Mischung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

Dann ca. eine Stunde köcheln lassen zu einem Sirup reduzieren lassen.

Den Sirup anschließend in ein anderes Gefäß zum Kühlen füllen und nach vollständigem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Cocktail:

Am nächsten Tag ein Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den Feigensirup bis zur gewünschten Süße hinzufügen.

Mit Sprudelwasser aufgießen.

Eine Feige längs aufschneiden und damit den Cocktail servieren. Bei Bedarf mit Thymian garnieren.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt. Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?
Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.