



## Dry Collins

Schritte: 2

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

1 Glas

---

|       |                          |       |                  |
|-------|--------------------------|-------|------------------|
| 60 ml | Lyre´s Dry London Spirit | 15 ml | Zuckersirup      |
| 30 ml | Zitronensaft             | 60 ml | Sodawasser       |
|       | Eiswürfel                |       | Zitronenscheiben |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Zutaten in ein Highball Glas geben, mit Eis auffüllen und umrühren.
2. Mit Zitrone 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.