



Signature Drink

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

12 cl	Selgros Premium Dry Gin	8 cl	Grüner Apfel
6 cl	Limettensaft (frisch)	8 cl	Indian Tonic
2 TL	Apfelmus	z. Deko	Himbeeren u. Apfelspalten

Zubereitung

Zubereitung

- Mit Hilfe eines Barmaß den Gin, grünen Apfel-Sirup und Limettensaft in einen Shaker mit viel Eis füllen.
- 1 Teelöffel Apfelmus hinzugeben und gut shaken.
- Große Gläser mit ca. 4 Eiswürfeln füllen und den gemischten Drink durch den Siebaussguss am Shaker eingießen.
- Mit Indian Tonic auffüllen.

Deko: Auf je einen Spieß drei Himbeeren und zwei dünne Apfelscheiben stecken. Die Apfelscheiben können nach Wunsch in die Schale von rotem Pfeffer getunkt werden, um nochmal alle Aromen des Drinks in der Deko widerzuspiegeln.

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.