

Peachy Rosalie

Zutaten:

3 cl Gin
1 cl Spitz Rosalie Sirup
2 cl frisch gepresster Limettensaft
0,5 cl Pfirsichlikör
Spitz Kirschblüten Frizzante

Zubereitung:

- Gin, Spitz Rosalie Sirup, Limettensaft und Pfirsichlikör mit Eis im Shaker kalt shaken.
- Ohne Eis in ein vorgekühltes Sektglas leeren und mit Kirschblüten Frizzante auffüllen.
- Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Barbarama

Zutaten:

3 cl Tequila
1,5 cl Wermut Rot
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
1,5 cl Spitz Barbara Sirup
Ginger Ale

Zubereitung:

- Tequila, Wermut, Zitronensaft und Barbara Sirup mit Eis im Shaker kalt shaken.
- Ohne Eis in ein gekühltes Longdrinkglas leeren und mit Ginger Ale auffüllen.
- Mit einer Scheibe Zitrone und einer halben Erdbeere garnieren.

HUGOes to the Beach

Zutaten:

- 4 cl Vodka
- 2 cl Spitz Hugo Sirup
- 1 cl frisch gepresster Limettensaft
- 4 cl frisch gepresster Pink Grapefruitsaft
- 2 cl frisch gepresster Cranberrysaft

Zubereitung:

- Alle Zutaten sowie eine kleine Schaufel Crushed Ice in einen Mixer leeren und mixen.
- Die leicht gefrorene Flüssigkeit in ein Martiniglas leeren.
- Den Glasrand mit einer Physalis garnieren.



Ingo Star

Zutaten:

- 2 cl weißer Rum
- 2 cl dunkler Rum
- 1,5 cl Spitz Ingo Sirup
- 1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
- 3 cl Ananassaft
- 5 cl Maracujasaft
- ½ Maracuja
- 2 cl Inländerrum

Zubereitung:

- Weißen Rum, dunklen Rum, Spitz Ingo Sirup, Limettensaft, Ananassaft und Maracujasaft sowie die Maracujasamen mit Eis im Shaker kalt shaken.
- Eiswürfel in Becherglas bzw. einen Medium Tumbler geben und Cocktail aus dem Shaker darüber leeren.
- Ausgehöhlte Maracujaschale mit der Öffnung nach oben auf dem Cocktail drapieren, mit Inländerrum befüllen und anzünden.
- Je nachdem wie stark der Cocktail werden soll, kann man die Flamme früher oder später auspusten und die Maracujaschale umdrehen, sodass der Rum sich mit den restlichen Zutaten vermengt.

Heidilicious

Zutaten:

3 cl Gin
1 cl Spitz Heidi Sirup
3 cl Zitronensaft
5 Heidelbeeren
Tonic

Zubereitung:

- 5 Heidelbeeren in den Shaker geben und muddlen (Mit dem Muddler/Stößel zerquetschen und zerstoßen)
- Gin, Spitz Heidi Sirup, Zitronensaft und Heidelbeeren hinzufügen und mit Eis im Shaker kalt shaken.
- Mit dem Double-Strain-Verfahren (durch das im Shaker vorhandene und ein zusätzliches Barsieb doppelt abseihen) in eine Coupette leeren und mit Ginger Ale auffüllen.
- Eine Heidelbeere auf einen Zahnstocher stecken und vorsichtig auf den Cocktail legen