

Die Tiroler Kräuterdestillerie

IHR ECHTES STÜCK TIROL
seit 1916

Die Zutaten:

für 4 Shots

- 6 cl Gletschereis Feuerlikör
- 3 cl Holunderblüten Sirup
- 2 cl Zitronensaft
- 2 BL*¹ Sojalecithin Pulver*²

dazu Eiswürfel

4 cl lauwarmes Wasser und ein größeres Trinkglas zum Vorbereiten

Ihr erfrischend kühles
Schneevergnügen für
Zuhause!



Die Zubereitung:

Diese Schneeballschlacht wird im Shaker zubereitet und in langstieligen, ca. 5 cl großen Likörgläsern serviert



1. Das Sojalecithin Pulver in das vorbereitete Trinkglas füllen und mit Wasser sowie 2 cl des Holunderblüten Sirup aufgießen; die Mischung während des Cocktailmixens ziehen lassen
2. Den eigentlichen Cocktail mixen: Dazu den Shaker mit Eiswürfeln füllen und nacheinander die Zutaten einfüllen: Beginnend mit Gletschereis Likör, dann den restlichen 1 cl Holunderblüten Sirup und schließlich den Zitronensaft
3. Die Mixtur kräftig durchschütteln und den Cocktail (ohne Eiswürfel) auf die 4 Gläser verteilen

Zum Garnieren:

ein „Schneehäubchen“:

dazu die Sojalecithin Mischung kurz mit dem Milchschaumer oder Mixer aufschäumen und den „Schnee“ mit dem Barlöffel über den Cocktail legen – die Gläser ruhig bis zum Rand mit Schnee-Schaum auffüllen – und schon sind Sie bestens gerüstet für Ihre persönliche Schneeballschlacht!

An die Gläser, fertig, ... los! In einem Zug austrinken!

*1 **BL - Barlöffel:** Diese in Cocktailrezepten übliche Maßeinheit entspricht einem Teelöffel TL. Als Barwerkzeug sind Barlöffel ideal zum Umrühren oder Verquirlen von Mixgetränken auch in sehr hohen, schlanken Gläsern geeignet, oder um einzelne Zutaten im Cocktailglas stabil übereinander zu schichten.

*2 **Sojalecithin-Pulver:** in Drogerien oder Reformhäusern erhältliches Nahrungsergänzungsmittel aus Sojabohnen Extrakten.

SCHNEEBALLSCHLACHT