

REZEPT

Mischen Possible



Cold Brew Dudler / Foto: Almdudler

Almhase

Zutaten: Almdudler Original, 4cl frischer Karottensaft, 2cl frischer Zitronensaft, 2cl Vanillesirup, 0,5cl frischer Ingwersaft, Karotte und Dill

Zubereitung: Vanillesirup, Karotten-, Zitronen- und Ingwersaft in den Shaker geben und gut schütteln. In ein gekühltes Glas füllen und mit Almdudler Original verfeinern. Anschließend mit Karotte und Dill dekorieren.

Almhugo

Zutaten: 15cl Almdudler Original, 15cl Weißwein, 3cl Holundersirup, Minze und Essblume

Zubereitung: Almdudler Original, Weißwein und Holundersirup in ein gekühltes Glas füllen und mit einem Löffel umrühren. Mit Minze und einer Essblume dekorieren.

Almperitiv

Zutaten: 10cl Almdudler Original, 10cl Prosecco oder Sekt, 4cl fruchtig-bitterer Likör, Getrocknete Orangen / Zitrusfruchtscheibe oder Orangenzeste

Zubereitung: Almdudler Original, Prosecco und fruchtig-bitteren Likör in ein gekühltes Glas füllen. Mit einer Orange oder Zitrusfruchtscheibe dekorieren.

Almsmash

Zutaten: Almdudler Original, 5cl Gin, 2cl frischer Zitronensaft, 2cl Almdudler

Alpenkräutersirup oder Rosmarinsirup, 1/4 Grapefruit, Rosmarin, Basilikum und getrocknete Grapefruit

Zubereitung: 1/4 Grapefruit in Scheiben schneiden. Die geschnittene Grapefruit zusammen mit Gin, Zitronensaft, Almdudler Alpenkräutersirup, Rosmarin, Basilikum und Eis in den Shaker geben und gut schütteln. In ein gekühltes Glas füllen und mit Almdudler Original verfeinern. Anschließend mit Rosmarin, Basilikum und/oder einer Scheibe Grapefruit dekorieren.

Cold Brew Dudler

Zutaten: Almdudler Original, 4cl Zacapa 23 (Rum), 2cl frischer Limettensaft, 2cl Zuckersirup, 3cl Cold Brew Coffee, 1 Dash Chocolate Bitters, Himbeeren, Roter Basilikum und Majoran

Zubereitung: Zacapa, Limettensaft, Zuckersirup, Cold Brew Coffee und Chocolate Bitters in einem Shaker vermengen und gut schütteln. In ein gekühltes Glas füllen und mit Almdudler Original verfeinern. Mit Himbeeren, Basilikum und Majoran dekorieren.