

PISCO SOUR

Cocktail aus Peru

Zutaten

- 3 cl Limette
- 3 cl Zuckersirup
- 4 cl Pisco
- Eiswürfel
- Zimt
- 1 Eiweiß



Zubereitung

Eigelb vom Eiweiß trennen

Eiweiß zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Cocktail-Mixer geben

Ordentlich schütteln

Zuckersirup und Pisco hinzufügen

Kräftig schütteln (ca. 20 Sekunden)

In Gläser abseien

Mit Zimt dekorieren.

Info:

Pisco ist ein Destillat aus Traubenmost und das alkoholische Nationalgetränk Perus und Chiles.

Dieses Rezept stammt aus dem
Herd & Ofen Podcast:

Folge 10
Unsere Winterküche

www.herdundofen-podcast.de/10