

BRENNEREI BAUMANN

QUALITÄT  SEIT 1916

Cocktailrezepte mit Feuerlikören

Entdeckte vier besondere Cocktails mit
Feuerlikören fruchtig, würzig und ideal,
um Freunde mit kreativen Drinks und
alpiner Genussnote zu begeistern.

Ötzi's Bergzauber

Fruchtig, würzige Alpenmagie aus dem Cocktailglas

Zutaten

4 cl Ötzi Eis & Feuerlikör
1 cl Grenadine Sirup
2 cl Zitronensaft
8 cl Marillen Saft
8 Gewürznelken
Eiswürfel

Deko:
Ananas &
Orangenschale



Zubereitung

Cocktailglas kühlen.
Gewürznelken zerdrücken und
in den Shaker geben. Eiswürfel,
Ötzi, Grenadine, Zitronen- und
Marillen Saft hinzufügen.
Kräftig schütteln, bis sich alles
gut vermischt.

Cocktail durch ein Teesieb ins
Glas seihen. Mit Ananas und
Orangenschale garnieren.
Genießen!

BRENNEREI BAUMANN

QUALITÄT  SEIT 1916

Ötzi's Bergzauber

Cocktailrezept



Schneeballschlacht

Ein Wintermoment mit dem du Freunde überraschst

Zutaten

für 4 Shots

6 cl GletscherEis

3 cl Holunderblüten Sirup

2 cl Zitronensaft

2 TL Sojalecithin

Eiswürfel

4 cl warmes Wasser
ein größeres Trinkglas



Zubereitung

Das Sojalecithin Pulver aus dem Drogeriemarkt mit Wasser in ein Trinkglas füllen und ziehen lassen.

Den Shaker mit Eiswürfeln füllen, GletscherEis, Holunderblüten Sirup und Zitronensaft dazu geben.

Kräftig schütteln und auf 4 Shot-Gläser verteilen.

Die Sojalecithin Mischung mit einem Küchenmixer aufschäumen und als „Schnee“ mit einem Löffel auf die Cocktails geben.
Genießen!

BRENNEREI BAUMANN

QUALITÄT  SEIT 1916

Schneeballschlacht

Cocktailrezept



Crystal Berry Breeze

Beerig fruchtiger Alpenzauber

Zutaten

2 cl Kristall Likör
2 cl Zirben Likör
1,5 cl Holunderblüten
Sirup
6 cl Johannisbeersaft
Sodawasser

Deko:
Beeren



Zubereitung

Kristall Likör und Zirben Likör mit Sirup und Saft in den Shaker füllen. Kräftig schütteln. In ein schönes Cocktailglas füllen. Mit Sodawasser auffüllen und Eiswürfel zugeben.

Mit einem Beeren-Spießchen garnieren.
Genießen!

BRENNEREI BAUMANN

QUALITÄT  SEIT 1916

Crystal Berry Breeze

Cocktailrezept



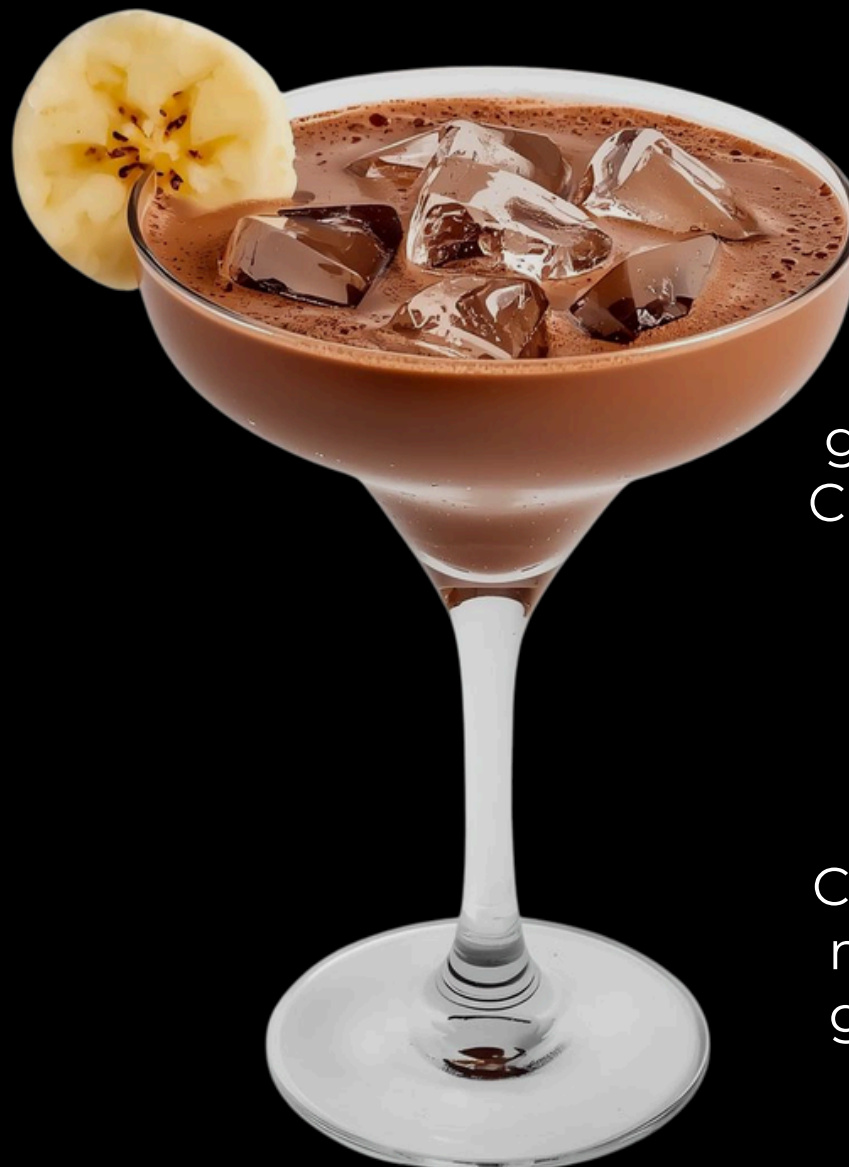
Schoko Ötzi

Cremig, schokoladiger Cocktailgenuss

Zutaten

4 cl Ötzi Eis- & Feuerlikör
5 cl Orangensaft
1 Banane
1 EL Haselnuss
Schoko-Creme

Crushed Ice
oder Eiswürfel



Zubereitung

Das Glas kühlen. Ötzi, Orangensaft, einen gehäuften Löffel Schoko-Creme, eine halbe Banane und etwas Crushed Ice in den Mixer geben. Alles kräftig mixen.

Den cremigen Schoko-Cocktail ins Glas schütten, mit einem Stück Banane garnieren und genießen.

BRENNEREI BAUMANN

QUALITÄT  SEIT 1916

Schoko Ötzi

Cocktailrezept

