



CROCUS SATIVUS

Zutaten:

- 4 cl Ettaler Klosterlikör Gelb
- 4 cl Rhabarbersaft
- 1 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Riemerschmid Frucht-Sirup Holunderblüte
- 2-3 Drops Hemmeter Bitterlyne Orange
- 2 Scheibe Ingwer
- Fill up: Ginger Ale

Zubereitung:

Zutaten shaken und in Tumbler doppelt abseihen. Beim doppelt Abseihen hält man unter das Barsieb noch ein weiteres Sieb, so werden auch kleinste Teile frischer Zutaten herausgefiltert.

Deko:

Orangentwist