

Kiel Cocktail (made by Teika)

Was wird für die Zubereitung benötigt:

- Shaker
Ersatzweise eine Plastikflasche mit großer Öffnung/ Sporttrinkflasche/ Thermobecher, achtet darauf, dass die Gefäße gut schließen und nicht aus Glas sind!
- Barlöffel
Ersatzweise Esslöffel oder kleiner Löffel mit langem Stiel
- Jigger/Barmaß
Ersatzweise ein Schnapsglas mit einer 2cl oder 4cl Skalierung
- Sparschäler
- Messer
- Barsieb
Ersatzweise ein Esslöffel oder kleines Küchensieb/Teesieb
- Zitronenpresse oder Saftpresse
Ersatzweise die Zitrone mit der Hand ausdrücken
- Glas -> Tumbler
Ersatzweise Wasserglas
- Zwei Untertassen
Ersatzweise zwei Teller/Kuchenteller

Zutaten:

5cl Gin, 2cl flüssiger Honig, 3 gehäufte TL Hagebuttenkonfitüre, 3cl frischer Zitronensaft, 1TL Salz, 1 Zitronenzeste, 10 Eiswürfel

1. Mit dem Sparschäler einen dünnen Streifen der Zitronenschale (Zeste) abschneiden
2. Den Saft der Zitrone auspressen
3. Auf eine Untertasse etwas flüssigen Honig geben und anschließend das Cocktailglas mit dem Rand nach unten in dem flüssigen Honig drehen. Auf die zweite Untertasse $\frac{1}{2}$ TL Salz streuen und anschließend das Cocktailglas mit dem Rand nach unten im Salz drehen. Das Glas kann nun erstmal zur Seite gestellt werden
4. In den Shaker 5cl Gin, 1cl flüssigen Honig, 3 Gehäufte BL Hagebuttenkonfitüre und 3 cl frischen Zitronensaft geben
5. Das Glas nehmen und mit Eis befüllen
6. Die Flüssigkeit aus dem Shaker (ohne Eis) mithilfe des Barsiebs in das Glas füllen
7. Die Zitronenzeste mit der äußeren Seite zum Glasrand ausdrücken, sodass die Öle aus der Schale das Glas parfümieren und als Deko ins Glas geben

Basil Smash

Was wird für die Zubereitung benötigt:

- Shaker
Ersatzweise eine Plastikflasche mit großer Öffnung/ Sporttrinkflasche/ Thermobecher, achtet darauf, dass die Gefäße gut schließen und nicht aus Glas sind!
- Jigger/Barmaß
Ersatzweise ein Schnapsglas mit einer 2cl oder 4cl Skalierung
- Sparschäler
- Messer
- Barsieb
Ersatzweise ein Esslöffel oder kleines Küchensieb/Teesieb
- Kleines Sieb
- Zitronenpresse oder Saftpresse
Ersatzweise die Zitrone mit der Hand ausdrücken
- Glas -> Tumbler
Ersatzweise ein Wasserglas

Zutaten:

5cl Gin, 3cl frischer Zitronensaft, 2cl Zuckersirup, 6 Stängel Basilikum, Zitronenzeste, ca. 10 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Mit dem Sparschäler einen dünnen Streifen der Zitronenschale (Zeste) abschneiden
2. Den Saft der Zitrone auspressen
3. Ca.5 Eiswürfel in das Glas geben
4. In den Shaker 5cl Gin, 3cl frischen Zitronensaft und 2cl Zuckersirup und 5 Stängel Basilikum und 5 Eiswürfel geben. Den Shaker schließen und 30 Sekunden kräftig shaken.
5. Das Schmelzwasser aus dem Glas abgießen
6. Die Flüssigkeit aus dem Shaker ohne Eis und durch das Sieb gefiltert in das Glas geben
7. Die Zitronenzeste mit der äußeren Seite zum Glasrand ausdrücken, sodass die Öle aus der Schale das Glas parfümieren und dann als Deko ins Glas geben
8. Basilikumstängel als Deko im Glas drapieren

French 75

Was wird für die Zubereitung benötigt:

- Shaker
Ersatzweise eine Plastikflasche mit großer Öffnung/ Sporttrinkflasche/
Thermobecher, achtet darauf, dass die Gefäße gut schließen und nicht aus
Glas sind!
- Jigger/Barmaß
Ersatzweise ein Schnapsglas mit einer 2cl oder 4cl Skalierung
- Sparschäler
- Messer
- Barsieb
Ersatzweise ein Esslöffel oder kleines Küchensieb/Teesieb
- Zitronenpresse oder Saftpresse
Ersatzweise die Zitrone mit der Hand ausdrücken
- Glas -> Schaumweintulpe oder Schaumweinkelch

Zutaten:

3cl Gin, 1,5 cl Zuckersirup, 1,5 cl frischer Zitronensaft, trockener
Sekt/Crémant/Champagner zum Auffüllen, ca. 7 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Mit dem Sparschäler einen dünnen Streifen der Zitronenschale (Zeste)
abschneiden
2. Den Saft der Zitrone auspressen
3. In den Shaker 3cl Gin, 1,5cl Zuckersirup und 1,5 cl Zitronensaft geben. Dann
ca. 5 Eiswürfel dazugeben, den Shaker schließen und ca. 20 Sekunden kräftig
shaken.
4. In das Glas einen Eiswürfel geben
5. Die Flüssigkeit (ohne Eis) mit Hilfe des Barsiebs aus dem Shaker in das
Glasfüllen
6. Das Glas mit Sekt/Crémant/Champagner auffüllen
7. Die Zitronenzeste mit der äußeren Seite zum Glasrand ausdrücken, sodass
die Öle aus der Schale das Glas parfümieren und als Deko ins Glas geben

Whisky Sour

Was wird für die Zubereitung benötigt:

- Shaker
Ersatzweise eine Plastikflasche mit großer Öffnung/ Sporttrinkflasche/
Thermobecher, achtet darauf, dass die Gefäße gut schließen und nicht aus
Glas sind!
- Jigger/Barmaß
Ersatzweise ein Schnapsglas mit einer 2cl oder 4cl Skalierung
- Sparschäler
- Messer
- Barsieb
Ersatzweise ein Esslöffel oder kleines Küchensieb/Teesieb
- Zitronenpresse oder Saftpresse
Ersatzweise die Zitrone mit der Hand ausdrücken
- Glas -> Tumbler
Ersatzweise ein Wasserglas

Zutaten:

5cl Bourbon Whisky, 3cl frischer Zitronensaft, 2cl Zuckersirup, wahlweise 1 Eiweiß
oder 1cl Aquafaba, Zitronenzeste, ca. 10 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Mit dem Sparschäler einen dünnen Streifen der Zitronenschale (Zeste)
abschneiden
2. Den Saft der Zitrone auspressen
3. Ca.5 Eiswürfel in das Glas geben
4. In den Shaker 5cl Whisky, 3cl frischen Zitronensaft und 2cl Zuckersirup
und 5 Eiswürfel geben. Den Shaker schließen und 20 Sekunden kräftig
shaken.
5. Den Inhalt des Shakers mit Hilfe des Barsiebs ohne Eis in ein Glas oder
den oberen Teil des Shakers umfüllen.
6. Wahlweise 1 Eiweiß oder 1cl Aquafaba in den Shaker geben und die
Whisky/Zucker/Zitronensaft Mischung wieder dazugeben. Den Shaker
schließen und alles 20 Sekunden kräftig shaken.
7. Das Schmelzwasser aus dem Glas abgießen
8. Die Flüssigkeit aus dem Shaker in das Glas geben
9. Die Zitronenzeste mit der äußeren Seite zum Glasrand ausdrücken,
sodass die Öle aus der Schale das Glas parfümieren und als Deko ins
Glas geben

Mint Julep

Was wird für die Zubereitung benötigt:

- Jigger/Barmaß
Ersatzweise ein Schnapsglas mit einer 2cl oder 4cl Skalierung
- Cocktail Stößel
Ersatzweise Kochlöffel aus Holz oder Plastik
- Evtl. Handtuch/ Fleischklopfer oder Topf/Pfanne
- Barlöffel
Ersatzweise Esslöffel oder kleiner Löffel mit langem Stiel
- Glas -> Highball Glas / Silber-, Zinn-, oder Kupferbecher
Ersatzweise ein Wasserglas

Zutaten:

6 cl Bourbon Whisky, 2BL Zuckersirup, 6-7 Stängel Minze, chrusched Eis zum befüllen eines Glases oder 7-8 Eiswürfel

Zubereitung:

1. 2cl Zuckersirup und 6 Stängel Minze in das Glas geben
2. Die Zutaten im Glas zerstoßen
3. Crushed Eis ins Glas geben
 - a. Falls kein crushed Eis vorhanden ist Eiswürfel in einen Plastikbeutel geben, in ein Handtuch einwickeln und auf einer stabilen Fläche mit einem Fleischklopfer oder Topf die Eiswürfel zertrümmern.
4. 6cl Bourbon Whisky dazugeben
5. Alles Umrühren
6. Mit der restlichen Minze das Glas dekorieren