



Karamell-Vanille Old Fashioned



Cremig und samtig im Abgang.



Feiner Karamellgeschmack
kombiniert mit echter Vanille



Vielseitig: Pur, auf Eis
oder als Cocktailzutat



Zutaten

- 50 ml Bourbon
- 15 ml HaldenHonig
- 2-3 Spritzer Orangenbitter
- 1 Stück Orangenschale (Zeste)
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Old-Fashioned-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Bourbon, HaldenHonig und Orangenbitter ins Glas geben.
3. Vorsichtig umrühren, bis sich die Zutaten gut vermischen und das Getränk gekühlt ist.
4. Die Orangenzeste über dem Glas ausdrücken, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden, und als Garnitur ins Glas geben.

Kontakt

☎ 0209 12345

✉ info@pottrausch.de



Scanne
hier

