Clover Club Cocktail

Besondere Empfehlung / Getränk

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	1	$	5min	0min

Am Sontag darf man sich ruhig etwas gönnen und deswegen verrate ich euch heute ein tolles Cocktail-Rezept für den Brunch oder Aperitif: den Clover Club! Die Basis bildet ein Gin-Sour, dem wir noch Himbeeren hinzufügen. Das gibt eine süsse, fruchtige Note und eine schöne rosa Farbe! In der Originalversion des Cocktails wird Himbeersirup verwendet. Ich bereite ihn aber lieber mit ganzen Himbeeren (frisch in der Saison und gefroren ausserhalb der Saison) und etwas Zuckersirup zu. Damit das Aroma schön rund wird, empfehle ich einen blumigen Gin zu verwenden wie beispielsweise Hendricks, Hanami oder Generous.

Liste des ingrédients

5 cl Gin

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

2 cl Eiweiss (oder Aquafaba)

1 cl einfacher Zuckersirup

4-6 frische Himbeeren

Eiswürfel

Étapes de préparation

1

Den Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und die Himbeeren in einen Shaker geben. Die Himbeeren grob mit einem Stössel zerdrücken.



2

Den Shaker verschliessen und während ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Den Shaker öffnen und das Eiweiss und die Eiswürfel dazugeben.



3

Ein zweites Mal kräftig schütteln, dann den Cocktail durch ein feines Sieb in ein Martiniglas abseihen. Nach Belieben mit einem kleinen Himbeerspiesschen oder frischen Kräutern (siehe Extratipp) garnieren. Umgehend servieren und geniessen. Zum Wohl!

