



Highlander Apfel-Punsch & Anglo-American-Sour

Zutaten:

Highlander Apfel-Punsch

1 Liter Apfelsaft, naturtrüb
Wacholderbeeren, Nelken, Sternanis
Zimtstangen
Apple Pie Sirup
Laphroaig Single Malt Whisky

Anglo-American-Sour

Zitrone, Läuterzucker, Eiweißpulver
Markers Mark Bourbon
Laphroaig Single Malt Whisky



Zubereitung:

Highlander Apfel-Punsch

Den Apfelsaft in einem Topf erwärmen. Geben Sie die Gewürze dazu. Entweder in einem Sieb oder Gewürzsäckchen in den Saft geben, um die Gewürze später wieder entnehmen zu können.

Einen Schuß Sirup dazugeben. Den Punsch leicht aufkochen und im Anschluß einige Minuten ziehen lassen.

Den Whisky kurz vor dem servieren hinzugeben. Experimentieren Sie gern mit den Mengen und geben Sie dem Highlander Apfel-Punsch ihre persönliche Note.

Anglo-American-Sour

Geben Sie Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker. 3 cl Zitrone, Läuterzucker und einen Barlöffel Eiweißpulver in den Shaker geben. 5 cl Bourbon dazugeben und kräftig shaken.

Die Mischung einschenken und mit 1/2cl oder einem Barlöffel Single Malt Whiskey und Zitronenschale verfeinern.

Zum Wohohol...



**FRANKEN
FERNSEHEN**