

# Passion in Blau-Weiß



## Zutaten

- 5 cl Dry Gin
- 2 - 3 cl frischer Zitronensaft
- 1,5 cl Lavendelsirup\*
- 0,5 cl Blue Curacao Sirup (alkoholfrei)
- ein paar Tropfen Salzlösung\*
- 2 Spritzer Orangen-Bitter
- 1 frisches Eiklar
- trockener Schaumwein (Brut/Extra Dry)

## alkoholfreie Passion

- 4 - 5 cl Zitronensaft
- 3 cl Lavendelsirup\*
- 1 cl Blue Curacao Sirup (alkoholfrei)
- 5 Tropfen Salzlösung\*
- ½ Eiklar
- trockener alkoholfreier Schaumwein

## \*Tipps

Statt Lavendelsirup kann auch ein beliebiger anderer Sirup genutzt werden, den man zur Hand hat. Das verändert natürlich etwas den Geschmack, aber macht den Cocktail nicht weniger lecker!

Die Salzlösung ist eine Mischung aus Salz und Wasser - das „würzt“ die restlichen Aromen. Zum Selbermischen: vier Teile Wasser zu einem Teil Salz, also z. B. 80 g Wasser zu 20 g Salz

## Zubereitung alkoholfrei natürlich ohne Orangen-Bitter und Gin!

- Orangen-Bitter, Salzlösung, Blue Curacao, Lavendelsirup, Zitronensaft und Gin in einen Cocktailshaker geben.
- Das Ei trennen und das Eiklar in den Shaker geben.
- Eis dazu, Shaker schließen und shaken, bis alles kalt ist.
- Das Eis aus dem Shaker sieben, nochmals schließen und erneut shaken (gibt besseren Schaum).
- Cocktail in eine vorgekühlte Cocktailschale geben.
- Mit Schaumwein auffüllen, bis das Glas gefüllt ist. Fertig!



Zum Wohl