

# ROSENHUT-COCKTAILS

In Zusammenarbeit mit Oliver Kirschner, dem kreativen Kopf und Inhaber der Bar „Gelbes Haus“ in Nürnberg, wurden diese fränkisch-regionale und zugleich internationalen Lifestyle-Cocktails erarbeitet. Wir laden Sie ein, diese am ROSENHUT-Stand auf der Messe edler Brände, der DESTA Volkach, zu genießen.



**Barmeisterin Sigrid Klein**, Gelbes Haus, wird diese Obstbrand-Cocktails für Sie am Stand ROSENHUT, Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V., exklusiv herstellen.

**Wiesentraum:** Blüten, Kräuter und Frucht vereinen sich hier zu einem klassisch erfrischenden Cocktaillerlebnis. Eine Gimletvariante.

**Zwetschgen-Mojito:** Aromatisch-süffig. Ein vollmundiger Drink, der an warme Spätsommertage erinnert.

**Die Frau an einem ruhigen Abend:** Vertraut und doch geheimnisvoll. Kirsch und Schokolade als Hauptdarsteller, etwas Gewürz, cremig und doch frisch.

Aufgrund starker Nachfrage und dem Wunsch regionale Trinkkultur zu pflegen und weiterzuentwickeln, bietet das Gelbe Haus für das Kurs- und Seminar-Jahr 2018 einen dreistündigen Obstbrand-Cocktailkurs mit ROSENHUT-Obstbränden an. Information zum Thema unter: [www.gelbes-haus.de](http://www.gelbes-haus.de)

## Rezept: Der ROSENHUT Zwetschgen-Mojito

### Arbeitsanweisung

Nehmen Sie ein stabiles Longdrinkglas und lösen Sie die Blattaromen der Minze, in dem die Minzekrone und die unteren Minzeblätter mit dem Puderzucker und Minzesirup im Glas vorsichtig mit dem Barlöffel angedrückt und verrührt werden. Die Blätter sollten ganz bleiben.

Die Zwetschgenmarmelade kommt nun dazu und wird mit dem Zwetschgenwasser und Zimtsirup verrührt und aufgelöst. Der Limettensaft sowie etwa 3 Eiswürfel als Kälte depot (verhindert das zu schnelle Verwässern) gehören auch ins Glas. Nun wird das Glas zu etwa  $\frac{3}{4}$  mit Ginger Ale aufgefüllt, der Glaseinhalt wird mit dem Barlöffel vermengt und mit zerstoßenem Eis aufgefüllt.

Zur Dekoration stecken wir ein mit Puderzucker bestäubtes Minzeblatt und 3 Zwetschgenhälften in oder auf das Glas.

Zum Schluss und am allerwichtigsten: Trinkhalm in das fertige Getränk tauchen, trinken und genießen!

### Zutaten

5 cl ROSENHUT Fränkisches Zwetschgenwasser  
4-5 Minzstängel  
1 TL Puderzucker  
1-2 TL Zwetschgenmarmelade

3 cl frischer Limettensaft  
1 cl Minzesirup  
1 cl Zimtsirup  
Ginger Ale zum Auffüllen.  
Deko: 3 Zwetschgenhälften