



Orangenkörnchen

Für 4 Personen:

16 cl **Kloster Edelkorn**

Saft von 4 Orangen

2 Orangen

8 EL flüssiger Honig

Eiswürfel oder Crushed Ice zum Mixen

Tonic Water zum Auffüllen

1 kleines Glas Cocktaillirschen

1. Den **Kloster Edelkorn** in einen Shaker oder ein großes Mixgefäß geben und den frisch gepressten Orangensaft dazugeben.
2. Die ganzen Orangen unter fließendem, heißen Wasser abbürsten und in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Honig zum **Kloster Edelkorn** geben, die Eiswürfel oder das Crushed Ice dazugeben und das Ganze so lange kräftig shaken oder durchmixen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat.
4. Die Orangenscheiben in 4 dekorative Gläser geben, das Orangenkörnchen angeben und mit Tonic Water auffüllen.
5. Die Cocktaillirschen auf Spießchen stecken, die Orangenkörnchen damit garnieren und servieren.



**Kloster
Kornbrennerei
Wöltingerode**

Wöltingerode 1
38690 Wienenburg
Telefon 0 53 24 / 58 80
Telefax 0 53 24 / 58 60
www.woeltingerode.de