



Quittencocktail sour

Für 4 Personen:

16 cl Apfelsaft

16 cl **Louisa, aromatischer Quittenlikör**

8 cl Zitronensaft

4 EL Zucker

2 Eiweiß

einige Spritzer Angostura bitter

4 Portionen Crushed Ice

Zitronenscheiben zum Garnieren

1. Den Apfelsaft mit dem **Quittenlikör**, dem Zitronensaft, dem Zucker und den Eiweißen in einen Shaker geben, mit einigen Tropfen Angostura aromatisieren.
2. Das Crushed Ice dazugeben und das Ganze kräftig shaken.
3. Den Quittencocktail sour über ein Sieb in dekorative Gläser füllen, mit Zitronenscheiben 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