

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



A KISS FROM KITZ



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

A kiss from Kitz

- 4 cl Williamsbirnen-Brand (Morand)
- 3 cl Birnen-Direktsaft (100% Fruchtanteil), naturtrüb
- 1 cl Zimtsirup (Monin)
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 10 cl (1/2 x 0,2 Fl.) Schweppes Ginger Ale



ZUBEREITUNG

A kiss from Kitz

Garnitur:

Birnenfächer leicht mit Zimtpuder on top bestreut, Kaneelstange ins Glas geben (auch als Trinkhilfe möglich).

Anrichtungsweise:

- 1. Birnenfächer vorbereiten:** dünne Scheiben von Williams oder Tafelbirne schön aneinander gereiht auffächern, mit Holzspieß oder Zahnstocher fixieren; mit Zimtpuder leicht bestreuen.
- 2. Longdrinkglas (300 ml)** mit Mundeis-Würfel auffüllen, durch rühren vorkühlen. Nach und nach alle Zutaten ins Glas geben: Williamsbirnenbrand, Birnensaft, Zitronensaft, Zimtsirup. Mit dem Ginger Ale bis leicht unter Glasrand auffüllen und vorsichtig bis hin zum Glasboden leicht umrühren (ggf. Eiswürfel nachsetzen).
- 3. Birnenfächer** on top geben und Kaneelstange ganz ins Glas einsetzen, zügig servieren und genießen.