

R e z e p t

RASPBERRY MARGARITA



RASPBERRY MARGARITA

Kontributor: LUKAS GROSSMANN

Zutaten

- 6 cl Mezcal
- 3 cl Limettensaft
- 250 g Himbeeren
- 2 EL Puderzucker
- Eiswürfel

Garnitur

- 25 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- Crushed Ice



PORTIONEN
2 Drinks



KATEGORIE
Drink



AUSGABE
sisterMAG50

SCHRITT 1 Die Himbeeren und den Puderzucker mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren und zur Seite stellen.

SCHRITT 2 Die gefriergetrockneten Himbeeren mit den Fingern zerkrümeln und mit Zucker, Chiliflocken und Salz in einem tiefen Teller vermischen.

SCHRITT 3 Den Rand zweier Martini- oder Margarita-Gläser zu einem halben Zentimeter in den Sirup tauchen, in das Himbeer-Chili-Salz dippen, etwas abklopfen und zur Hälfte mit Crushed Ice füllen.

SCHRITT 4 Mezcal, Limettensaft und 4 EL vom Himbeersirup auf einer Handvoll Eiswürfeln kräftig shaken und auf die Gläser verteilen.