



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 4 cl Vodka
- 5 cl Marillennektar
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Goldmelissen-Sirup

Mein persönlicher Tipp

Als Garnitur können Kräuter und Blüten verwendet werden. Besonders gut eignen sich Goldmelissenblüten.:

Maria Stütz

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Bad Leonfeldner Tourismusschule:

Marille trifft Schwan

Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln.
- In ein mit Eiswürfel gefülltes Glas leeren, dekorieren, servieren und genießen.

Regionale Zutaten verwenden:

- White Swan Vodka von Peter Affenzeller aus Alberndorf
- Marillen Nektar von Christa und Johannes Gruber aus Niederneukirchen
- Goldmelissen-Sirup von Heidi und Christoph Hebesberger aus Nußbach