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

GUTES VOM BAUERNHOF
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.