



**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



Foto: Erwin Pils - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Regionale Zutaten verwenden:**

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