



### **Jack Rose**

Nach vielfachem Wunsch haben wir uns nun endlich überreden lassen, die Rezeptur unseres Haus-Aperitifs 'Jack Rose' preiszugeben - eines unser wohlgehüteten Geheimnisse!

#### Zutaten:

- + 700 ml Calvados
- + 350 ml frisch gepresster Zitronensaft, durch ein Haarsieb gefiltert
- + 175 ml Grenadine
- + 17,5 (Bar-) Löffel Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Alles gut mixen, darauf achten, daß sich der Puderzucker auflöst und daß kein Zitronenfruchtfleisch in den Mix gerät, da der Cocktail ansonsten gefrieren würde!

Den Cocktail in verschließbare Flaschen mit Schraubverschluß geben und im Froster tiefkühlen.

In Sherrygläsern servieren.

Sehr zum Wohl!