

Bourbon-Butterbeer

Für zwei Personen

450 ml Apple Cider	60 g Butterscotch-Sauce	40 ml Bourbon Whisky
40 ml Ginger-Bier	40 ml Ginger Ale	1 Vanilleschote
50 g Sahne	2 TL Butter	Zimtpulver

Für das Butterbeer Butterscotch-Sauce, Apple Cider und Whisky in einem Topf auf mittlerer Hitze aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Ginger-Bier und Ginger Ale hinzufügen und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zur Flüssigkeit geben. Hitze reduzieren, Butter und Vanille hinzufügen und umrühren.

Mit geschlagener Sahne in Tassen füllen, mit Zimt garnieren und servieren.

Jenny Höhne am 15. Dezember 2016