



# Whiskey Sour

für 2 Gläser | 15 Minuten

Möchtest du einen typisch japanischen Cocktail ohne viel Aufwand zuhause zubereiten und servieren? Dieses unkomplizierte Rezept für einen leckeren Whiskey Sour zeigt dir Schritt für Schritt die beste Anleitung, um den Cocktail-Klassiker ganz einfach selber zu machen.

## Zubereitung:

1. Zu Beginn die Zutaten für Whiskey Sour prüfen und bereitlegen.
2. Den Zuckersirup herstellen: Dazu Zucker und Wasser in einem kleineren Topf mischen, zum Kochen bringen und für 10 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze sprudelnd einkochen. Danach in ein sauberes Schraubglas füllen und abkühlen lassen (die Menge reicht für mehr als 2 Gläser Whiskey Sour und kann für 3 Wochen bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden).
3. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft (etwa 40 ml) auffangen.
4. Jetzt den Whiskey Sour mixen: Jeweils in einem Tumbler (oder andere mittlere Gläser) 4 Eiswürfel füllen, dann mit jeweils 60 ml Whiskey übergießen. Danach 20 ml Zitronensaft und 20 ml Zuckersirup dazugeben (entweder mit einem Cocktail Messbesser abmessen oder 20 ml = 2 EL rechnen). Mit einem längeren Löffel umrühren und servieren (ggf. mit einer Zitronenscheibe garnieren).
5. Fertig – Kanpai!

## Zutaten:

- 120 ml Whiskey
- 2 Zitronen
- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 8 Eiswürfel

