

Whiskey Sour

für 2 Gläser | 15 Minuten | 345 kcal

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.



Zutaten (2 Gläser)

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

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop
bestellen und direkt nach Hause
liefern lassen – ab 39€ sogar
versandkostenfrei!

Zubereitung (15 Minuten + Abkühlen Zuckersirup)

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 einen 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!