



Whisky Sour

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|--------------|--------|
| Wasser | 100 ml |
| Zucker | 100 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Eier | 1 St. |
| Whisky | 40 ml |
| Eiswürfel | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Shaker

1. In einem Topf Wasser mit Zucker aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. Zuckersirup in eine Flasche umfüllen und abkühlen lassen.
2. Zitrone heiß waschen, mit einem Sparschäler ein Stück Schale abziehen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei trennen, Eigelb dabei anderweitig verwenden
3. In einem Shaker 40 ml Whisky, 30 ml Zitronensaft, 15 ml Zuckersirup und 10 ml Eiweiß kräftig shaken. Eiswürfel zugeben und nochmals kräftig shaken.
4. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und Zitronenschale über den Glasrand reiben. Whisky Sour in das Glas abseihen und nach Belieben mit der Zitronenschale garnieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Zuckersirup hält sich mehrere Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 588 kcal |
| Kohlenhydrate | 113 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 5 g |