



## BIRNE-KAMILLE-PISCOS

Für 4 Gläser (à 300 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 175 g Zucker
- 3 Beutel Kamillentee
- 80 ml Pisco
- 400 ml Birnennektar
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Dry
- Eiswürfel
- frische Kamillenblüten zum Verzieren

- 1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 400 ml Wasser, Zucker, Teebeutel, Vanilleschote und - mark in einen Topf geben, ca. 7 Minuten köcheln lassen. Kamillensirup vom Herd nehmen. Teebeutel und Vanilleschote entfernen. Sirup auskühlen lassen.

2 80 ml Kamillensirup, Pisco, Birnennektar und Eiswürfel in einen Shaker geben, alles gut durchmischen. Drink in Gläser füllen und mit Sekt auffüllen. Mit Kamillenblüten verzieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten

**Wartezeit:** ca. 2 Stunden

Diese Website wurde mit toujou gebaut