

### French 75

**(passend für 1 Champagnerglas bzw. 1 Coupette (Cocktail-/Champagnerschale))**

**Zutaten:**

- 3 cl Gin
- 1 cl Triple Sec
- 1 cl frischer Zitronensaft
- Champagner, eisgekühlt
- 1 Zitronenzeste

**Zubereitung:**

1. Gin, Triple Sec und Zitronensaft zusammen mit Eiswürfeln in den Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.
2. Die Mischung in ein vorgekühltes Champagnerglas abseihen.
3. Anschließend mit Champagner aufgießen und mit der Zitronenzeste garnieren.

### Cosmopolitan

**(klassischer Cocktail aus dem Shaker)**

**Zutaten:**

- 4 cl Wodka
- 1-2 Zitronenzesten
- 1 cl Cointreau
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Cranberrynektar
- 1 Limettenscheibe zum Garnieren

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten zusammen mit 6-7 Eiswürfeln in den Cocktailshaker geben und gut durchschütteln - mindestens 15 Sekunden.
2. Die Mischung in ein vorgekühltes Martiniglas oder in eine Coupette abseihen und mit der Limettenscheibe garnieren.