



## Die Rezepturen der Finalisten des Lantenhammer Cocktail Cup

### Jonas Groseker

<p><b>Born in the North</b></p> <p>7cl Lantenhammer Williamsbirnenbrand unfiltriert          1 BL Quittenmarmelade Lantenhammer          2 Orangenachtel          4cl Sprite          Deko: Orangen/Limettenzeste</p> <p>Williamsbirnenbrand mit Quittenmarmelade kurz und kräftig auf Eis shaken. Einen Whiskeybecher 3/4 mit Crushed Ice füllen. Doppelt abseihen mit Barsieb und feinem Haarsieb, dann die 2 Orangenachtel hinein pressen und Sprite dazugeben. Einmal kurz rühren und die Orangen und Limettenzeste dazugeben.</p>	<p><b>Violet Sea</b></p> <p>5cl Lantenhammer Waldhimbeeregeist unfiltriert          2cl Creme de Cassis          1cl Noilly Prat Original Dry          2cl Cranberrysaft          Deko: 3 Himbeeren am Cocktailspieß</p> <p>Alle Zutaten auf Eis shaken und in eine gekühlte Martinischale abseihen.</p>
--	--

### Krischan Knoll

<p><b>The Appellanti Sour</b></p> <p>3 cl Slyrs Bavarian Single Malt Whisky          3 cl Williamsbirne Fruchtbrandliqueur          2 cl Frischer Zitronensaft          3 cl Runny Honey (=70% Honig / 30% Wasser)          1/2 Grüner Apfel          4 dash TBT Own Decanter Bitter</p> <p>Zubereitung: Muddle den 1/2 grünen Apfel mit 3 cl vom Runny Honey, füge alle anderen Zutaten hinzu und Hard Shake mit cubed Ice. Dbl. Strain in Old Style Martini Glas.</p>	<p><b>Funky Passion</b></p> <p>3 cl Corralejo Blanco Tequila          3 cl Waldhimbeeren Fruchtgeistliqueur          2 cl Monin Vanilla Sirup          4 stück Brombeeren          8 cl Cranberry Juice</p> <p>Zubereitung: Brombeeren mit Monin Vanilla im Glasteil des Bostonshakers muddlen, alle anderen Zutaten hinzufügen und mit cubed Ice hard shaken. Dbl. Strain in ein Longdrinkglas mit cubed ice.</p>
---	--

## Timon Kaufmann

<p><b>Mirange</b></p> <p>4cl Lantenhammer Mirabellen Fruchtbrand-Liquer 4cl Slyrs Single Malt Whisky 3yrs 2cl Zitronensaft 1BL Grenadine 2dash Orangebitter Fee Brothers</p> <p>Alle Zutaten auf Eis shaken, double strain in Cocktailschale, mit flamed orange peel abspritzen und garnieren</p>	<p><b>Himlisch</b></p> <p>4cl Lantenhammer Waldhimbeeren Fruchtgeist-Liqueur 2cl Mozart Dry Chocolate 4cl Sahne</p> <p>Alle Zutaten auf Eis shaken, in mit Eis gefüllten Tumbler strainen, Schokolade auf den Drink raspeln und mit Himbeere garnieren.</p>
---	---

## Johannes Möhring

<p><b>Schliersee Sour</b></p> <p>4cl Lantenhammer Williams Birnenbrand 1cl Zuckersirup 2,5cl Zitronensaft 1cl Eiweiß ca. 3 Barlöffel brauner Rohrzucker</p> <p>Williams, Zuckersirup, Zitronensaft und Eiweiß auf Eis kräftig shaken und in ein Martiniglas abseihen. Den Rohrzucker auf dem Schaum des Drinks verteilen, bis die Oberfläche zum größten Teil mit Zucker bedeckt ist. Dann mit einem Bunsenbrenner vorsichtig die Oberfläche des Drinks erhitzen bis der Zucker zu einer knackigen Brulee-Schicht karamellisiert ist und der "See zugefroren" ist. Vor dem Trinken sollten auf jeden Fall ca. 30 Sekunden vergehen, da evtl. der Glasrand etwas heiß geworden sein könnte. Mit zwei hauchdünnen Birnenspalten ausgarnieren.</p>	<p><b>Prinzregent Luitpold</b></p> <p>3cl Lantenhammer Holzfass Obstbrand 1BL Erdbeermarmelade 0,5cl Akazienhonig 2ds TBT Orange 4cl Riesling Sekt Brut</p> <p>Den Holzfass Obstbrand und die Marmelade "trocken" shaken (ohne Eis!) und in den Silberbecher abseihen. Zusammen mit dem Honig und den Bitters auf 2-3 Eiswürfeln gut rühren. Anschließend mit Crushed bis zum Rand füllen und mit dem Sekt aufgießen und noch einmal dezent(!) rühren. Als Garnitur empfehle ich eine Orangenzeste, eine Himbeere und eine Hagebutte (im Sommer würden sich auch Erdbeere und Sauerampfer als Garnitur anbieten).</p>
---	---

## Giuseppe Burgarella

<p><b>Frankfurter Fake</b></p> <p>3cl Lantenhammer Obstbrand Holzfass          2cl Lantenhammer Williamsbirnen          Fruchtbrandliqueur          2BL Lantenhammer Quittenmarmelade          1cl Aceto Balsamico              Ingwer              Eiweiß          Fill up Apfelwein</p> <p>Etwas Ingwer im Shaker andrücken, restliche Zutaten, außer Apfelwein, und Eis in den Shaker geben, hard shaken und doublestrain in Longdrinkglas mit Cubes. Mit Apfelwein auffüllen und mit Apfelfächer ausgarnieren.</p>	<p><b>Frucht Hammer</b></p> <p>4cl Lantenhammer Williamsbirnenbrand ungefiltert          2cl Lantenhammer Waldhimbeer          Fruchtgeistliqueur          2cl frisch gepresster Zitronensaft          2cl Jasminblütensirup (homemade)*          2ds TBT Orangenblütenwasser          2 Scheiben Gurke</p> <p>Gurke im Shaker andrücken, restliche Zutaten und Eis dazugeben, hard shaken und in Weinglas aus Omas Vitrine durch ein Sieb abseihen. Garnitur: Gurkenfäden und Himbeeren</p> <p>*Jasminblütensirup:</p> <p>1 Liter Wasser          2 kg Zucker          50g Jasminblütentee          4cl Rosenwasser          Eine priese Salz</p> <p>Das Wasser zum kochen bringen und den Zucker komplett im Wasser auflösen.          Die kochende Wasser-Zucker-Lösung vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten dazu geben.          24 Stunden ziehen lassen.</p>
--	--

## Thomas Sauer

<p><b>Heavenly Bells</b></p> <p>4cl Lantenhammer's Williams Brand          2cl Lantenhammer's Mirabellen Liqueur          2cl vermouth rosso          1cl dry vermouth          ds sweetened lime juice          ds orange bitters</p> <p>Stir over ice and strain into martini glass.          Garnish with cherry.</p>	<p><b>Passionate Plum</b></p> <p>4cl Lantenhammer's Mirabellen Brand          2cl Lantenhammer's Mirabellen Liqueur          2cl Lantenhammer's Williams Liqueur          3cl cream          10cl passion fruit juice</p> <p>Shake over ice and strain into fancy glass.          Garnish with cherry and orange slice.</p>
--	---

## Rene Förster

<p><b>German Copper Cocktail</b></p> <p>4cl Lantenhammer Mirabellenbrand 2cl Lantenhammer Mirabellenlikör 3cl Limettensaft frisch 2BL Aprikosenmarmelade fein (Schwartau) 1,5cl Gewürzsirup (eigene Herstellung) 1ds TBT Orange Bitters Orange Peel</p> <p>Zutaten im Shaker kräftig auf Eis shaken und per doublestrain in vorgekühlte Manhattenschale abseihen. Mit Orange Peel abspritzen und hineingeben.</p> <p>Rezept für Gewürzsirup:</p> <p>600g Zucker 0,5l Wasser still 8 Sternanis 12-15 Nelken 2 große Zimtstangen (ca.15cm) 3 Stück Tonkabohnen 15 Wacholderbeeren 8 Pimentkörner Abrieb einer viertel Muskatnuss Schale (Zesten) von zwei Orangen Schale (Zesten) einer Zitrone Alles in einem Topf zum kochen bringen und 10 min. köcheln lassen. Dann ca.2 Stunden ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb abfüllen.</p>	<p><b>Williams White Manhattan</b></p> <p>6cl Lantenhammer Williamsbrand 3cl Dolin Blanc 2ds TBT Lemon Bitters Lemon Peel</p> <p>Zutaten im Rührglas rühren und in vorgekühlte Manhattenschale abseihen. Mit Lemon Peel abspritzen und hinein geben.</p>
--	--

## Markus Heinze

<p><b>Monsieur Filou</b></p> <p>2cl Sauerkirschbrand (Lantenhammer) 1cl Hayman's Old Tom Gin 1,5cl Sauerkirsch Fruchtbrandlikör (Lantenhammer) 2cl Muroise du Val Loire (Giffard) 2 Brombeeren (in Sauerkirschbrand eingelegt)</p> <p>Alle Zutaten (außer die eingelegten Brombeeren) auf Eiswürfel im Rührglas kalt rühren und in ein vorgeeistes Cocktailglas abseihen. 2 Brombeeren (eingelegt) als Deko hineinlegen.</p>	<p><b>Black Emotion</b></p> <p>4cl Wildbrombeergeist (Lantenhammer) 2cl Creme de Cassis 3cl Zitronensaft (frisch) 1cl Läuterzucker (2:1) 4 Brombeeren 4 Heidelbeeren</p> <p>Brombeeren und Heidelbeeren im Bostenglas andrücken restliche Zutaten hinzufügen und auf Eiswürfel kräftig shaken. In ein Tumbler auf Crushed Ice abseihen und mit zwei Brombeeren garnieren.</p>
--	---

## Achim Schleuning

<p><b>Schliersee Emotion</b></p> <p>2,5cl Lantenhammer Mirabellenbrand 42% 2cl Lantenhammer Mirabellen Fruchtbrandlikör 25% 2,5cl Vergrape (Infusion) 16% 1cl Tymiansirup (eigene Herstellung) 1,5cl frischer Zitronensaft 4cl Cranberry-Nektar</p> <p>Alle Zutaten im Shaker kurz und kräftig schütteln Abseihen in eine Cocktailschale, mit 2 roten Weintrauben ausgarnieren</p> <p><b>Rezept: Vergrape Infusion</b></p> <p>20 cl Sour Grapefruit Likör (De Kuyper) 15% 15 cl Vermouth Noilly Prat Dry 18% 8 Nelken 2 Zimtstangen (Cylon)</p> <p><b>Mixanleitung:</b> Die Nelken muddeln und die 2 Zimtstangen zerbröseln und in eine Flasche Geben, mit den Restlichen Zutaten das ganze im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen. Nach 2 Tagen mit einem Finestrainer und Stofftuch in eine andere Flasche (umfüllen) feinsieben. Die Infusion sollte weiterhin im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit : ca.: 2-3 Monate</p>	<p><b>Lanterus</b></p> <p>1,5cl Lantenhammer Waldhimbeer Fruchtbrand 25% 2cl Lantenhammer Waldhimbeer Himbeerbrand Ungefiltert 42% 3cl Mozart Dry Chocolate 2 ds Bittermens Xocolatl Mole Bitters (TBT) 0,5cl Vanillesirup (Riemerschmid) 5cl Apfelsaft Naturtrüb</p> <p>Alle Zutaten im Shaker kurz und kräftig schütteln. Abseihen in einen kleinen Tumbler , 2 frische Eiswürfel dazugeben. Deko: 2 frische Himbeeren am Spieß mit Puderzucker bestäubt.</p> <hr/> <p><b>Rezept Tymiansirup:</b></p> <p>650 ml Wasser 6 Teelöffel getrockneter Tymian 2 Orangenzesten 1 Limettenzeste 3 Nelken 1 Pimentkorn 1000 g Zucker 8 cl frischer Limettensaft</p> <p><b>Mixanleitung:</b> Die Nelken und das Pimentkorn im Mixglas muddeln und dann in den Kochtopf geben. Das Wasser und die Restlichen Zutaten alles dazugeben 2-3 min gut aufkochen lassen und 20 min leicht köcheln lassen. Nach dem (Kochen, abkühlen) das ganze mit einem kleinen Leinentuch absieben (feinsieben) in eine große Flasche Mittels Trichter umfüllen. Der Sirup kann sofort nach dem abkühlen benutzt werden. Lagerung im Kühlschrank. Haltbarkeit: ca.: 6-7 Monate</p>
--	---

## Jan Schäfer

<b>Schlierserac</b>	<b>Stetter 28</b>
<p>5cl Slyrs Whisky 1cl gelagerter Mirabellenbrand 45 % 1 Würfelzucker 2 Dash Fee Brother Whiskey Barrel Aged 1 Soda anbei</p> <p>-Glas aus dem TK nehmen und mit Marillenbrand parfümieren -Würfelzucker mit Bitter betrefeln und zerstoßen -doppelt - gefrorene Ice Cubes ins Glas geben, Slyrs drüber geben und lange und gut rühren -2 Grapefruitzesten flambieren und dazu geben -1 Soda anbei bereitstellen</p>	<p>1cl Slyrs Whisky Liquer 1cl frischer Bio - Limettensaft 2cl Williamsbirnen Fruchtbrandliquer 8cl Schlumberger Golden Dry Sekt Kokosraspel</p> <p>-Glas vorkühlen oder vorher in den TK -Alle Zutaten , ausser Sekt , in ein Gefäß geben und mit Würfeleis kalt rühren - in das Seklglas füllen ( ohne Eiswürfel ) und mit Sekt aufgießen -Kokosraspeln on top geben und dekorieren ( Apfel am Glasrand )</p>