**4 Drinks 2 Hours April mit Philipp Othmer**

**Johannisbeer Sprizz:**

* **4cl Johannisbeer Likör**
* **10 cl Prosecco**
* **Johannisbeeren als Deko**

*In einem Weinglas auf Eiswürfeln, alle Zutaten ins Glas geben, einmal umrühren!*

**Simply Fizz:**

* **4cl Simply Gin**
* **2,5cl Zitronensaft**
* **1cl Johannisbeer Likör**
* **Auffüllen mit Soda Wasser**

*In einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln kalt rühren und mit einer Zitronenzeste garnieren!*

**German Ti-Punch:**

* **5cl Thousand Mountains New Make**
* **4 Limetten achtel**
* **1Barlöffel Zucker**

*In einen Maison Shaker die Limetten achtel geben, leicht andrücken, Zucker hinzugeben, mit Eiswürfeln auffüllen. Shaken!*

**Haselnuss Old Fashioned:**

* **4cl Haselnuss fassgereift**
* **2dash Haselnuss Bitter**
* **1 Stück Würfelzucker**
* **1splash Wasser**

*Im Rührglas Zuckerwürfel im Wasser auflösen, Haselnuss und Haselnuss Bitter hinzugeben, mit Eiswürfeln auffüllen, kalt rühren, in einem Thumbler auf Eiswürfeln abseihen.*

*Mit einem flambierten Marshmallow garnieren!*