



# Cranberry Smoky Whisky Sour

Der Whisky Sour ist der König unter den Whiskey-Cocktails! Von dem Klassiker gibt es mittlerweile auch viele Varianten, darunter auch diese rauchige mit Ardbeg. Das Malz für den Whisky wird über Torfrauch getrocknet, dessen intensives Aroma schließlich im fertigen Whisky und auch im Cocktail zu schmecken ist!

## Zutaten



3,5 cl Ardbeg Uigeadail

2,5 cl Zitronensaft

9 cl Cranberrysaft

1 cl Zuckersirup

3 Spritzer Fee Foam

## Zubehör

Tumbler

Barmaß

Cocktail-Shaker

Eiswürfel

## Zubereitung



1. Shaker halbvoll mit Eis füllen



2. Alle Zutaten einfüllen



3. Alle Zutaten für 30 Sekunden shaken



4. Cocktail absiehen