

Brandy Alexander

Sweet-Cocktails, Digestif/After-Dinner, sweet, kräftig, cremig

Aufwand:

kleine Hausbar mit Grundausstattung für die 100 wichtigsten Drinks

Zutaten:

2cl Cognac

2cl dunkle Crème de Cacao

2cl Sahne

Zubereitung:

Shaker halb mit Eiswürfeln füllen, alle Zutaten zugeben und gut durchschüteln, anschliessend mit dem Eis in das Glas füllen und mit etwas Muskat bestreuen

Garnitur:

Muskatnuss, gerieben

Geschichte/Trivia:

Angeblich wurde der Brandy Alexander anlässlich der Hochzeit von Prinzessin Mary mit Lord Lascelles 1922 in London kreiert. Der Film kommt öfters in Film und Fernsehen vor, so zum Beispiel in der Pilotfolge der Mary Tylor Moore Show oder im Film Days of Wine and Roses (1962), in dem ein junger Jack Lemon einer ebenso jungen Lee Remick einer Brandy Alexander spendiert.

Anmerkungen:

Der Brandy Alexander ist eng verwandt mit dem Alexander, der mit Gin gemixt wird. Verwendet man statt dunkler Creme de Cacao helle wird ein Panama daraus.

(kjz)