

Hanky-Panky

Medium-Cocktails, Abends, medium-sweet, alkoholisch, würzig

Aufwand:

kleine Hausbar mit Grundausstattung für die 100 wichtigsten Drinks

Zutaten:

5,5cl Gin

1cl süsser Vermouth

einige Spritzer Fernet-Branca

Zubereitung:

Zutaten mit Eis im Rührglas verrühren, in ein Cocktailglas abseihen und garnieren

Garnitur:

Zitronenschalespirale

Geschichte/Trivia:

Den Hanky-Panky erfand Ada Coleman vor dem ersten Weltkrieg in der American Bar im Savoy Hotel für Sir Charles Hawtrey, einen legendären Cocktail Afficionado.

Anmerkungen:

Der Hanky-Panky ist eine Variation des Sweet Martini

(kjz)