*nomyblog präsentiert:

Jägermeister Shot-Variationen

mit Marcus Wolff, THE BAR Marqués, Berlin

Jägermeister Rudi
Zubereitung: 2 cl Jägermeister mit Bierschaum-Krone garnieren

Jägermeister Rappel
Zubereitung: 1 cl Jägermeister und 1 cl naturtrüben Apfelsaft mit Barlöffel ins Glas floaten. Mit Absinth besprühen.

Rudy Nail
Zubereitung: ca. 0,8 cl Jägermeister, 0,8 cl Jim Beam Honey und 0,4 cl Bourbon-Whiskey auf Eis rühren, ins Shot-Glas abseihen.

Cordoba
Zubereitung: ca. 0,8 cl Jägermeister, 0,8cl Mozart Black Chocolate Cream Likör und 0,4 cl Overproof Rum (weiß) auf Eis rühren, ins Shot-Glas abseihen und als Topping Sahne aufsetzen.

Mehr Informationen:
www.nomyblog.de