



# Mac Orange

Mac Orange ist eine Abwandlung des klassischen ‚Whisky Mac‘. Zusätzlich zu Whisky und Ginger Ale kommen beim Mac Orange – wie soll es anders sein – noch Orangensaft sowie Bitter und süßer Sirup hinzu. So entsteht ein ausgewogener und interessanter Cocktail mit verschiedensten Geschmacksausprägungen: rauchiger Ardbeg, würziger Ingwer und fruchtiger Orangensaft in einer bittersüßen Aromenkomposition.

## Zutaten



5 cl Ardbeg TEN

2 cl Ginger Ale

4 cl Orangensaft

1 cl Zuckersirup

3 Spritzer Angostura-Bitter

## Zubehör

Tumbler

Barmaß

Cocktail-Shaker

Eiswürfel

feines Barsieb

## Zubereitung



1. Shaker halbvoll mit Eis füllen



2. Alle Zutaten einfüllen



3. Alle Zutaten für 30 Sekunden shaken



4. Doppelt abseihen