

DRINKS.

Angel Face



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 2cl Gin
- 2cl Calvados
- 2cl Apricot Brandy

Zubereitung

1. Einen Cocktailshaker mit Eis füllen.
2. Alle Zutaten hinzugeben und gut schütteln.
3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.



Beschreibung

Der Angel Face Cocktail fristet aufgrund seines begrenzten Bekanntheitsgrades ein Schattendasein, obwohl er etwa zur gleichen Zeit wie vergleichbare Cocktail-Klassiker erfunden wurde. Die erste schriftliche Erwähnung erfolgte im Savoy Cocktail Book von Harry Craddock im Jahr 1930, das bis heute als historischer Meilenstein für die Barkultur gilt. Die kraftvolle Mischung, die höchstwahrscheinlich nach dem italienischen Kriminellen Felice Maniero mit dem berüchtigten "Engelsgesicht" benannt wurde, gehört zu jenen Cocktails, die ausschließlich aus alkoholischen Zutaten bestehen. Lediglich durch das Shaken zusammen mit Eiswürfeln wird der alkoholische Mix ein klein wenig verdünnt, bevor er ins Glas kommt. Dadurch, dass der Angel Face Gin mit Apricot Brandy (Aprikosenlikör) und Calvados (französischem Apfelbranntwein) zubereitet wird - zwei Spirituosen, die selbst ein Schattendasein hinter der Bartheke fristen - konnte sich der Angel Face nie so wirklich etablieren. Dennoch ist er in einigen Établissements erhältlich und kann auch schnell einmal zuhause zubereitet werden, sofern man Zugang zu einem Cocktailshaker und einem Barsieb hat.