

DRINKS.

Alexander



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Gin (oder Brandy)
- **2cl** Crème de Cacao (weiss)
- **2cl** süsse Sahne
- **geriebene** Muskatnuss

Zubereitung

1. Gin, Crème de Cacao und Sahne in einen Shaker auf Eis füllen.
2. Gut schütteln.
3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.
4. Mit Muskatnuss garnieren.



Beschreibung

Als sahnehaltiger Cocktail gehört der Alexander zu den After-Dinner-Drinks. Seine Rezeptur wurde erstmals 1916 in Hugo Ensslins Buch «Recipes for Mixed Drinks» festgehalten - sie bestand aus 1/3 Gin, 1/3 Crème de Cacao und 1/3 süsster Sahne. Es gilt als wahrscheinlich, dass der Shortdrink im New Yorker Hotel Rector seinen Ursprung fand und von Troy Alexander kreiert wurde, der sich sogleich namentlich verewigte. Andere Quellen zitieren, dass der Cocktail 1915 im Racquet Club in Philadelphia entstand und zu Ehren des Baseballspielers Pete Alexander getauft wurde. In den 1920er und 30er Jahren verbreitete sich der Cocktail rasch und wurde in zahlreichen Rezeptesammlungen aufgeführt. Er war während der Prohibition sehr beliebt, da die süssen und sahnigen Zutaten den rauen Geschmack von heimlich gebranntem Bathtub Gin zu kaschieren wussten. Ein Rezept aus dem Jahr 1937 führte ausserdem Eiweiss als Zutat auf, um den stilvollen Cocktail im Martiniglas mit Schaum zu krönen. Relativ schnell entwickelte man auch den Brandy Alexander auf Weinbrand-Basis, der den Alexander auf Gin-Basis etwas in Vergessenheit geraten hat lassen. Zudem gibt es einen Cocktail namens «Alexander The Great», der mit Vodka und zusätzlich mit Kaffeelikör zubereitet wird.