

FOOD&WINE

DRINKS > COCKTAILS > WHISKEY & BOURBON COCKTAILS

Paper Plane Pops

Inspired by a Paper Plane cocktail, these refreshing pops are equal parts bright, boozy, and summer-ready.

By [Lucy Simon](#) | Published on June 5, 2026

SAVE 

RATE 

PRINT 

SHARE 



Credit: Food & Wine / Photo by Brie Goldman / Food Styling by Holly Dreesman / Props Styling by Dera Burreson

Prep Time:
5 mins

Freeze Time:
12 hrs

Total Time:
12 hrs 5 mins

Yield:
6 pops

[JUMP TO RECIPE](#) 

Paper Plane Pops are ice pops inspired by the [Paper Plane](#) cocktail, a modern classic made with equal parts bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia, and fresh lemon juice.

The Paper Plane was created in 2008 by bartender Sam Ross for The Violet Hour in Chicago, and the drink is considered a bourbon-based riff on the equal-parts [Last Word](#) cocktail. This [boozy frozen treat](#) offers the same bright, balanced flavor the cocktail is known for with pleasing bitter notes, bright citrus, and just enough sweetness. The bourbon adds a warming backbone to the pops.

These Paper Plane Pops keep the cocktail's equal-parts structure intact, with water added to increase the volume and make the mixture freezer-friendly. Despite the extra dilution, the flavor of the cocktail really shines through in the pops. The unsung hero of the Paper Plane is Amaro Nonino, a bittersweet Italian liqueur with notes of orange, herbs, caramel, and baking spice that gives the Paper Plane its rounded sweetness and aromatic depth.

Why Paper Plane Pops work

Bourbon gives these pops warmth and structure, while Aperol contributes citrusy, orange-leaning bitterness, and Amaro Nonino adds sweetness. Freshly squeezed lemon juice is key, since bottled juice can taste flat once frozen.

Due to the alcohol, these [pops](#) will freeze to an icy consistency that is easy to bite through rather than a rock-hard texture. For the best results, freeze for at least 12 hours before enjoying.

Ingredients

1/2X

✓ 1X

2X

- 2 ounces bourbon
- 2 ounces Aperol
- 2 ounces Amaro Nonino Quintessentia
- 2 ounces lemon juice
- 12 ounces water

Directions

Step 1

Combine ingredients in a measuring cup with a pour spout.

Step 2

Stir to combine and divide equally between 6 ice pop molds. Freeze for 12 hours.

Paper-Plane-Pops oder Eis am Stiel

Inspiriert vom Cocktail Paper Plane ist dieses erfrischende Eis am Stiel gleichermaßen lebhaft, alkoholisch und perfekt für den Sommer.

Von Lucy Simon

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Gefrierzeit: 12 Stunden

Gesamtzeit: 12 Stunden und 5 Minuten

Ergibt: 6 Eis am Stiel

Die Paper Plane Pops sind eine gefrorene Variante vom gleichnamigen Cocktail, einem modernen Klassiker, der zu gleichen Teilen aus Bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia und frischem Zitronensaft zubereitet wird.

Der Paper Plane wurde 2008 von Barkeeper Sam Ross für die Bar The Violet Hour in Chicago kreiert und gilt als eine auf Bourbon basierende Variante des berühmten Cocktails Last Word, der ebenfalls nach dem Prinzip der gleichen Teile zubereitet wird. Diese alkoholhaltige Eisspezialität bietet denselben frischen, ausgewogenen Geschmack, für den der Cocktail bekannt ist, mit angenehmen bitteren Noten, spritziger Zitrusfrische und perfekt dosierter Süße. Der Bourbon verleiht dem Ganzen Struktur und ein angenehmes Gefühl von Wärme.

Das Rezept behält die charakteristische Equal-Parts-Struktur des Paper Plane bei und fügt lediglich Wasser hinzu, um das Volumen zu erhöhen und die Mischung gefriergeeignet zu machen. Trotz der zusätzlichen Verdünnung kommt der Geschmack des Cocktails im Eis am Stiel voll zur Geltung.

Der heimliche Held des Paper Plane ist eigentlich der Amaro Nonino Quintessentia, ein bittersüßer italienischer Likör mit Noten von Orange, Kräutern, Karamell und Backgewürzen, der dem Paper Plane seine abgerundete Süße und aromatische Tiefe verleiht.

Warum dieses Paper-Plane-Eis so gut funktioniert

Bourbon verleiht diesem Eis am Stiel Wärme und Charakter, der Aperol steuert seine typisch bittere Note mit Zitrus- und Orangenakzenten bei; der Amaro Nonino sorgt für Süße. Frisch gepresster Zitronensaft ist entscheidend, da Fertigsaft nach dem Einfrieren oft fade schmeckt.

Dank des Alkoholgehalts wird das Eis am Stiel nicht vollständig hart, sondern behält eine angenehm eisige Konsistenz, die sich leicht abbeißen lässt. Für ein optimales Ergebnis sollte man das Eis vor dem Servieren mindestens 12 Stunden lang einfrieren.

Zutaten

60 ml Bourbon

60 ml Aperol

60 ml Amaro Nonino Quintessentia

60 ml frisch gepresster Zitronensaft

360 ml Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Messbecher mit Ausgießer geben.
2. Gut umrühren und gleichmäßig auf 6 Eisformen verteilen. Das Eis vor dem Verzehr mindestens 12 Stunden lang gefrieren.