

Cocktails mit Rum Rezepte

Caribic Cassis

Zutaten :

4 cl Creme de Cassis
2 cl Rum (weiß)
2 cl Zitronensaft
12 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 7%

Kategorie: Longdrink
Geschmack: erfrischend
Dekoration: Cocktailkirsche
Menge: 20 cl



Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen.

Zusatz Info :

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark. Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.