

Cocktail Rezepte mit Rum

Mai Tai Original

Zutaten :

6 cl Rum (braun)
2 cl Cointreau
1 cl Zuckersirup
1 cl Mandelsirup
2 cl Zitronensaft
Zitronen
gestoßenes Eis
Eiswürfel
Alkohol: 26%



Kategorie: Cocktail

Geschmack: fruchtig

Dekoration: Karambole (Sternfrucht)

Menge: 12 cl

Ein Old Fashioned Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Mehrere Zitronenscheiben über dem Glas ausdrücken und danach ins Glas geben. Einige Eiswürfel mit den anderen Zutaten im Shaker kräftig schütteln. Durch das Bar Sieb ins Glas gießen und kurz umrühren.

Zusatz Info :

Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln. Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zucker couleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.