

Cocktail Rezepte

Bourbon Flip Cocktail

Zutaten :

3 cl Bourbon Whiskey
1 cl Rum (braun)
3 cl Sahne
1 cl Zuckersirup
1 St Eigelb
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 20%



Kategorie: Flip
Geschmack: cremig
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 8 cl

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in eine Cocktailschale oder ein Cocktailglas abseihen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen.

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.