

Cocktail Rezepte

Cape Kennedy Cocktail

Zutaten :

1 cl Bénédictine
1 cl Rum (braun)
1 cl Whisky (Scotch)
2 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Eiswürfel
Alkohol: 15%

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Orange
Menge: 8 cl



Alle Zutaten im Shaker mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Bénédictine 43%

Bénédictine ist ein bernsteinfarbener Kräuterlikör aus Frankreich, der erstmals im sechzehnten Jahrhundert von Mönchen des Benediktinerordens im Kloster Fécamp (Normandie) zubereitet wurde. Der Namenszusatz "D.O.M.", den das französische Originalprodukt trägt, ist die Abkürzung für "deo optimo maximo", also der lateinischen Widmung des Likörs für "den besten, größten Gott".

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 "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup).

Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.