

## Cocktail Rezepte

### Coco de Martinique Cocktail

#### Zutaten :

3 cl Armagnac  
3 cl Bénédictine  
5 cl Cream of Coconut  
8 cl Orangensaft  
gestoßenes Eis  
Eiswürfel  
Alkohol: 13%



Kategorie: Longdrink  
Geschmack: süß  
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)  
Menge: 19 cl

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas abgießen und vorsichtig umrühren.

Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.  
Zusatz Info :

#### Armagnac 40%

Seit mehr als 500 Jahren wird in der Gascogne an den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen der goldgelbe Armagnac gebrannt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weine verwendet werden, deren Trauben in einem gesetzlich genau definierten Gebiet angebaut und zwischen Oktober und April geerntet wurden. Im Gegensatz zum Cognac wird der typische Armagnac nur einmal gebrannt und bewahrt sich dadurch ein feurig-herbes Aroma.

#### 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".