

## Cocktail Rezepte

### Coco Loco Cocktail

#### Zutaten :

2 cl Cachaca  
4 cl Kokossirup  
1 cl Ananassirup  
1 cl Pfefferminzsirup  
Eiswürfel  
Alkohol: 10%

Kategorie: Cocktail  
Geschmack: fruchtig  
Dekoration: Ananas  
Menge: 8 cl



Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

#### Zusatz Info :

##### Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca.

Eines der bekanntesten Cachaca-Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

##### Kokossirup 0%

Nahezu alle Siruphersteller haben auch einen Kokossirup im Angebot, der aus Kokosmilch, Wasser und Zucker gewonnen wird.

Kokossirup kann in der Bar bei nahezu jedem Rezept durch Cream of Coconut, das ist in Dosen abgefüllte eingedickte Kokosmilch, ersetzt werden.

##### Ananassirup 0%

Wie alle Fruchtirsirups wird Ananassirup aus Saft, Wasser und Zucker hergestellt. Neben der starken Süße ist ein säuerlicher Nachgeschmack charakteristisch für die Ananas, die jedem Drink ihre eigene tropische Note verleiht. Ananassirup wird von allen größeren Sirupherstellern angeboten.

Ist kein Ananassirup zur Hand, so kann man sich unter Umständen auch mit Ananassaft behelfen, dessen Geschmack natürlich nicht so intensiv ist wie der des Sirup.