

## Punsch Rezepte

### Punsch Royal Rezept

#### Zutaten :

5 cl Rum (braun)  
1 cl Curacao Triple Sec  
1 cl Grenadinesirup  
4 cl Ananassaft  
4 cl Orangensaft  
2 cl Zitronensaft  
Eiswürfel  
Muskatnuß  
Alkohol: 13%



Kategorie: Punsch  
Geschmack: fruchtig  
Dekoration: Ananas  
Menge: 17 cl

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Longdrinkglas abgießen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen; mit Trinkhalm servieren.

#### 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 "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.