

Cocktail Rezepte

Bahama Mama Cocktail

Zutaten:

2 cl Kokosnusslikör
2 cl Rum (braun)
2 cl Rum (hochprozentig)
2 cl Rum (weiß)
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Dekoration: Orange
Menge: 17 cl

Alkohol: 20%

Zubereitung:

Alle flüssigen Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Kokosnusslikör 20%

Die Basis des Kokosnusslikörs - oder kurz auch Kokoslikör genannt - ist die Milch der tropischen Kokosnuss. Die meisten der Produkte werden in Mittel- und Südamerika hergestellt, wo die Kokospalme heimisch ist. Im Fachhandel erhält man sowohl sahnige Kokosnussliköre (wie den bekannten Batida de Coco) als auch klare Produkte (z.B. Coco Ribe). Für die Verwendung als Mixzutrat eignen sich beide Varianten in gleicher Weise.