Cocktail Rezepte

Caribbean Caper Cocktail

Zutaten:

5 cl Rum (braun)
4 cl Cream of Coconut
11 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Soda
Geschmack: mild
Dekoration: Cocktailkirsche
Menge: 20 cl

Zubereitung:

Rum und Cream of Coconut zusammen mit einigen Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Je nach Belieben mit Soda auffüllen und umrühren. Mit Trinkhalm und Stirrer 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.