

Cocktail Rezepte

Pharisäer Cocktail

Zutaten:

4 cl Rum (hochprozentig)
12 cl Kaffee
2 St Würfelzucker
Schlagsahne
Alkohol: 19%

Gattung:

Kategorie: Grog
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Rum und Würfelzucker in ein vorgewärmtes, feuerfestes Glas geben. So lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mit starkem, heißem Kaffee auffüllen und mit geschlagener Sahne garnieren.

Zusatz Info:

Rum (hochprozentig) 75%

In den Haupterzeugerländern von Rum (Kuba, Jamaica, Haiti etc.) wird der sogenannte Originalrum mit Alkoholgehalten zwischen 65 und 80 % hergestellt. Er wird unverschnitten und ohne Verdünnung mit Wasser beim Hersteller abgefüllt und direkt exportiert. Eine weit verbreitete und gut erhältliche Marke ist z.B. der "Captain Morgan"-Rum. Wegen des starken Eigengeschmacks sollte auf die Verwendung des österreichischen "Strohrums" bei der Zubereitung von Mixgetränken verzichtet werden.