

Cocktail Rezepte

Pineapple Daiquiri Cocktail

Zutaten:

8 cl Rum (weiß)
3 cl Lime Juice
1 cl Zuckersirup
Ananas
gestoßenes Eis
Alkohol: 25%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Karambole (Sternfrucht)
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Den Rum, den Limettensaft, den Zuckersirup und zwei kleingeschnittene Scheiben frische Ananas in den Elektromixer geben und gründlich durchmischen. Ein großes Cocktailglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen, die Mischung aus dem Mixer dazugeben und vorsichtig umrühren. Sofort mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Zuckersirup 0%

Der Sirup aus verflüssigtem Zucker ist eine der wichtigsten Zutaten in der Bar. Er wird oft auch als "Läuterzucker" oder "flüssiger Rohrzucker" bezeichnet und von verschiedenen Anbietern in den unterschiedlichsten Qualitäten angeboten. Zuckersirup können Sie auch ohne großen Aufwand selbst herstellen: Rühren Sie 1 kg Zucker in 1 Liter kochendes Wasser ein. Lassen Sie die Zuckerlösung weiterkochen, bis die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist - je länger die Zuckerlösung kocht, desto dickflüssiger wird auch der Sirup. Der fertige Sirup wird in Flaschen abgefüllt und kühl und dunkel aufbewahrt.