

Cocktail Rezepte

Secret Place Cocktail

Zutaten:

3 cl Rum (braun)
1 cl Cherry Brandy
1 cl Creme de Cacao (braun)
8 cl Kaffee
gestoßenes Eis
Alkohol: 13%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Menge: 13 cl

Zubereitung:

Ein Irish Coffee Glas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Rum, Cherry Brandy, Creme de Cacao und den kalten starken Kaffee dazugeben, gut verrühren und den fertigen Drink sofort 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 "Zuckercoleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.