

Cocktail Rezepte

Hot Milk Punsch Cocktail

Zutaten:

3 cl Rum (braun)
1 cl Cognac
8 cl Milch
5 g Zucker
Muskatnuß
Alkohol: 13%

Gattung:

Kategorie: Punsch
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Rum und Cognac in einem Topf erhitzen. Die Milch separat zum Kochen bringen und mit dem Rum/Cognac vermischen. Den Zucker hinzufügen und gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Ganze in ein vorgewärmtes Glas gießen, mit Muskatnuß bestreuen und 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 "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.