

Cocktail Rezepte

Jamaican Cow Cocktail

Zutaten:

1 cl Tia Maria
4 cl Milch
Eiswürfel
Alkohol: 5%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: süß
Menge: 5 cl

Zubereitung:

Die Zutaten über einige Eiswürfel in ein Shortdrink Glas oder einen kleinen Tumbler fließen lassen und vor dem Servieren gut verrühren.

Zusatz Info:

Tia Maria 27%

Um die Namensgebung dieses süßlichen Kaffeelikörs, der aus Blue Mountain Coffee, Jamaica-Rum, Vanille, Kakao und verschiedenen Kräutern hergestellt wird, rankt sich eine vielleicht nicht wahre, in jedem Fall aber interessante Legende: Auf der Flucht vor den Engländern rettete eine jamaikanische Sklavin namens Tia Maria im 17. Jahrhundert für ihre spanische Herrin unter anderem ein in der Familie seit langem gehütetes geheimes Likörrezept. Zu ihren Ehren wurde das bislang namenlose Getränk nach seiner "Retterin" benannt. Erst in diesem Jahrhundert konnte das Rezept des Likörs so verbessert werden, daß die Lagerung von Tia Maria über längere Zeit möglich wurde. Seitdem hat sich der Kaffeelikör aus Jamaica zu einer der bekanntesten und meistverkauften Likörmarken weltweit entwickelt.