

Cocktail Rezepte

Kaffee Brasil Cocktail

Zutaten:

2 cl Rum (braun)
2 cl Weinbrand
2 cl Sahne
15 cl Kaffee
Eiswürfel
Alkohol: 7%

Gattung:

Kategorie: Kaffeegetränk
Dekoration: Kakaopulver
Menge: 21 cl

Zubereitung:

Rum, Weinbrand und Sahne über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas gießen und leicht verrühren. Den gekühlten Kaffee dazugeben und nicht mehr umrühren.

Mit Trinkhalm 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.