# Cocktail Rezepte

# Trinidad Swizzle Cocktail

### Zutaten:

Gattung:

3 cl Grand Marnier 3 cl Rum (braun) 3 cl Rum (weiß)

1 cl Grenadinesirup gestoßenes Eis

Eiswürfel

2 cl Maracujasaft 1 cl Limettensirup

Alkohol: 27%

Kategorie: Longdrink **Dekoration: Limette** 

Menge: 13 cl

## Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Ein Longdrinkglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen, die Mischung aus dem Shaker dazugießen und das Ganze gut umrühren. Mit Trinkhalm servieren.

#### Zusatz Info:

### **Grand Marnier 40%**

Bei Grand Marnier handelt es sich um einen aus Frankreich stammenden Likör, der aus den getrockneten Schalen karibischer Bitterorangen destilliert wird. Neben Zuckersirup wird dem Destillat auch Cognac zugesetzt, so daß der Grand Marnier im Vergleich mit anderen Orangenlikören - z.B. Cointreau - einen sehr eigenständigen Geschmack aufweist.