

EIN ALLROUNDER, DREI REZEPTE:

RUM

Mehr entdecken auf heinemann-shop.com



Heinemann



MOJITO

SCHWIERIGKEIT: Mittel
ZUBEREITUNGSZEIT: 6 Minuten



MAI TAI

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 3 Minuten



DAIQUIRI

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 3 Minuten

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

5 cl weißer Rum
6 cl Soda
1-2 Limetten (unbehandelt)
4 EL Crushed Ice*
2 cl Zuckersirup
8 Minzblätter (frisch)
Ein paar Minzblätter und Limettenscheiben (ebenfalls unbehandelt) als Deko

ZUBEHÖR:

Highball-Glas, Holzstößel, Barmaß, Barlöffel

ZUBEREITUNG:

1. Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Die Frucht achteln, dann mit dem Zuckersirup und der Minze in ein Highball-Glas geben.
2. Limettenstücke und Minzblätter mit dem Holzstößel zerdrücken (muddlen), aber nicht komplett zerquetschen.
3. Das Glas mit Crushed Ice füllen, den Rum dazugeben und mit Soda auffüllen.
4. Den Drink kurz umrühren, mit Minzblättern und Limettenscheibe dekorieren und servieren.

***TIPP:** So stellen Sie Crushed Ice zuhause her: Füllen Sie ein sauberes Geschirrtuch mit fertigen Eiswürfeln und schlagen Sie die Enden so um, dass ein geschlossenes Paket entsteht. Legen Sie es auf einen festen Untergrund und schlagen Sie mit einem Nudelholz oder einem anderen härteren Gegenstand auf das Paket, bis die Eiswürfel „gecrushed“ sind. Fertig!

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

6 cl brauner Rum
2 cl Orangenlikör
1 cl Zuckersirup
1 cl Mandelsirup
2 cl Saft einer unbehandelten Limette (frisch gepresst)
Frische Minze für die Deko

ZUBEHÖR:

Highball-Glas, Shaker, Zitruspresse, Barmaß

ZUBEREITUNG:

1. Minze waschen, trocken schütteln.
2. Limette auspressen und den Saft mit Eiswürfeln in den Shaker geben.
3. Rum, Mandel- und Zuckersirup sowie Orangenlikör dazugeben und kräftig shaken.
4. In ein Highball-Glas mit frischem Eis gießen, mit Minze dekorieren und servieren.

TIPP: Wie wäre es mit etwas Fachwissen für Ihre Gäste, während Sie mixen? Anders als der Name vermuten lässt, stammt der Mai Tai aus San Francisco. Der Drink wurde der Legende nach 1944 erfunden und hat die Gäste zu dem Ausruf „Mai Tai Roa Ae“ animiert. Übersetzt aus dem Tahitianischen heißt das so viel wie: „Nicht von dieser Welt – das Beste“.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

5 cl weißer Rum
2,5 cl Saft einer unbehandelten Limette (frisch gepresst)
2 TL Zucker
Eiswürfel
Eine Limettenscheibe (ebenfalls unbehandelt) für die Deko

ZUBEHÖR:

Cocktailschale oder Martiniglas, Shaker, Zitruspresse, Barmaß

ZUBEREITUNG:

1. Limette halbieren, eine Scheibe für die Deko abschneiden. Rest der Limette auspressen.
2. Zucker und frisch gepressten Limettensaft in einen Shaker geben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Rum und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken, bis der Drink gut gekühlt ist.
4. In vorgekühlte Cocktailschale (oder Martiniglas) durch das Barsieb abseihen.
5. Mit der Limettenscheibe dekorieren und servieren.

TIPP: Sie lieben fruchtige Frozen Daiquiris? Dann ersetzen Sie den Zucker einfach durch einen Fruchtsirup Ihrer Wahl (z.B. Erdbeer) und geben Sie passende gefrorene Früchte dazu. Mit Crushed Ice in einem Standmixer pürieren und mit Zuckerrand servieren.