Rezept

Anregender Mai Tai

Ein Rezept von Anregender Mai Tai, am 28.05.2025

Zutaten

	1/2 Bio-Limette
3 cl	brauner Rum
1 cl	Limettensaft (am besten frisch gepresst)
1 cl	Mandelsirup
	Eiswürfel
	Barsieb
1	Zweig frische Minze und 2 Cocktailkirschen (aus dem Glas) für die Deko
3 cl	weißer Rum
2 cl	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
1 cl	Zuckersirup
	gestoßenes Eis
	Shaker
	Trinkhalm

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Minzezweig für die Deko kalt abspülen, trocken schütteln und beiseitelegen. Für den Drink die Limette heiß waschen, trocken reiben und vierteln. Das Cocktailglas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Die Limettenstücke darüber ausdrücken und mit in das Glas geben.

2. Beide Rumsorten, den Orangenlikör, den Limettensaft, den Zuckersirup und den Mandelsirup mit 4 Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln.

3. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Glas gießen. Einmal durchrühren. Den Minzezweig in den Drink stecken, die Cocktailkirschen in das Glas geben und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.