

## Rezept

# Cardamom Mulata

Ein Rezept von Cardamom Mulata, am 24.04.2024

## Zutaten

(möglichst vorgekühlte) Cocktailschale (20 cl)	<b>4</b> 1/2 cl kubanischer brauner Rum (7 Jahre alt)
<b>1</b> 1/2 cl Crème de Cacao braun	<b>1</b> BL Zuckersirup
<b>3 cl</b> frisch gepresster Limettensaft	<b>1 Messerspitze</b> gemahlener Kardamom
Eiswürfel	<b>1 Stück</b> Schale von 1 Bio-Limette (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)
Barmaß	Barlöffel
Shaker	Barsieb

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Rum, Crème de Cacao, Zuckersirup, Limettensaft und Kardamom mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in die Cocktailschale gießen.
- 
2. Den Glasrand mit der Innenseite der Limettenschale einreiben und die Schale mit ins Glas geben. Den Drink sofort servieren.