Rezept

Cardamom Mulata

Ein Rezept von Cardamom Mulata, am 12.10.2024

Zutaten

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