

Rezept

Floridita Daiquiri

Ein Rezept von Floridita Daiquiri, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 5 cl weißer Rum | 2 cl frisch gepresster Limettensaft |
| 3 cl frisch gepresster rosa Grapefruitsaft | 1 cl Maraschino (trockener Kirschlikör) |
| 1 cl Zuckersirup | 1 Zeste von 1 Bio-Grapefruit |
| Shaker | Eiswürfel |
| Barsieb | Teesieb |
| ☒ vorgekühlte Cocktailschale | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Cocktailschale (20 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Rum, Limettensaft, Grapefruitsaft, Maraschino und Zuckersirup in den Shaker geben. Den Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, dann fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
-
2. Den Inhalt des Shakers doppelt durch Barsieb und Teesieb in die vorgekühlte Cocktailschale gießen. Die Grapefruitzeste über dem Glas leicht knicken, damit sie ihre ätherischen Öle auf dem Drink verströmt. Die Zeste dann mit ins Glas geben und den Cocktail sofort servieren.