

Rezept

Mai Tai

Ein Rezept von Mai Tai, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Stängel Minze | 1 Bio-Limettenspalte |
| 6 cl dunkler, aromatischer Jamaikarum (z. B. Appleton VX) | 2 cl Dry Orange Likör |
| 1 cl Mandelsirup (Orgeat) | 3 cl frisch gepresster Zitronensaft |
| 1 Cocktailkirsche | 1 cl Limettensirup (z. B. Rose's Lime Juice) |
| gestoßenes Eis | Eiswürfel |
| Barsieb | Shaker |
| Barlöffel | 1 großes Cocktailglas (38 cl) |
| | 2 Trinkhalme |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Minze und Limettenspalte abbrausen, trockentupfen und beiseite legen. Rum, Likör, Zitronensaft, Mandel- und Limettensirup mit 6 Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker fest verschließen und ca. 10 Sek. kräftig schütteln.

2. Cocktailglas zu zwei Dritteln mit gestoßenem Eis füllen. Die Mischung aus dem Shaker durch das Barsieb dazugießen, mehrmals umrühren.

3. Die Minze in die Mitte des Glases geben. Limettenspalte und Cocktailkirsche dazulegen. Mit Trinkhalmen servieren.