

Rezept

# Mai Tai Cocktail

Ein Rezept von Mai Tai Cocktail, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 Stängel</b> Minze   | <b>4 cl</b> brauner Rum                    |
| <b>2 cl</b> hochprozentiger brauner Rum (z. B. Old Pascas 73 Vol.-%) | <b>2 cl</b> Triple Sec (z. B. Cointreau)   |
| <b>1 cl</b> Zuckersirup  | <b>2 cl</b> Orgeat (Mandelsirup)           |
| <b>1</b> Cocktailkirsche für die Deko                                | <b>4 cl</b> frisch gepresster Limettensaft |
| Eiswürfel  | Shaker                                     |
| Øgestoßenes Eis  | großes Cocktailglas                        |
| Trinkhalm  | Barsieb                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 großes Cocktailglas (40 cl) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Minze waschen, trocken schütteln und für die Deko beiseitelegen. Beide Rumsorten, Triple Sec, Orgeat, Zuckersirup und Limettensaft in den Shaker geben. Den Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
2. Das Cocktailglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen und den Inhalt des Shakers durch das Barsieb ins Glas gießen. Den Minzestängel ins Eis stecken und den Cocktail mit der Cocktailkirsche dekorieren. Sofort mit dem Trinkhalm servieren.