

Rezept

Old Cuban - Cocktail mit Rum & Champagner

Ein Rezept von Old Cuban - Cocktail mit Rum & Champagner, am 25.04.2024

Zutaten

5-6 Minzeblätter	5 cl brauner oder goldener kubanischer Rum
3 cl frisch gepresster Limettensaft	2 cl Zuckersirup
1 Spritzer Angostura Bitter	6 cl eiskalter Champagner (ersatzweise trockener Sekt)
1/2 Vanilleschote	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. Die Minzeblätter waschen und trocken tupfen. Die Blätter mit Rum, Limettensaft, Zuckersirup und Angostura in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker dann fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
-
2. Den Inhalt des Shakers doppelt durch Barsieb und Teesieb in die vorgekühlte Cocktailschale gießen. Mit Champagner auffüllen, die Vanilleschote ins Glas geben und sofort servieren.