

Rezept

Ti Punch

Ein Rezept von Ti Punch, am 28.04.2024

Zutaten

kleiner Tumbler (20 cl)	1 Bio-Limette
5 cl Rhum Agricole	2 cl Zuckersirup
Eiswürfel	Barmaß
Barlöffel	Stirrer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Limette heiß waschen und trocknen. Mit einem Messer die beiden Enden abschneiden, die Limette achteln. Limettenachtel über dem Tumbler ausdrücken, mit ins Glas geben.
-
2. Den Rhum Agricole und den Zuckersirup dazugießen und das Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Mit dem Barlöffel alles gut verrühren und den Drink mit dem Stirrer servieren.