

Cocktail Rezepte mit Rum

Tom und Jerry

Zutaten :

20 cl Cognac
20 cl Rum (braun)
4 St Eigelb
4 St Eiweiß
60 cl Wasser
30 g Zucker
Muskatnuß
Alkohol: 16%

Kategorie: Grog
Menge: 100 cl



(Menge für ca. 4 Personen)

Eiweiß und Eigelb der Eier trennen und jeweils mit der Hälfte des Zuckers separat schaumig schlagen. Beide Mischungen zu den leicht erhitzten - aber nicht kochenden - Spirituosen in einen feuerfesten Topf geben und gut verrühren. Das Ganze auf Groggläser verteilen und mit kochendem Wasser aufgießen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Brantweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gut sortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.