

## Cocktail Rezepte

### Buccaneer Cocktail

#### Zutaten :

3 cl Rum (braun)  
2 cl Rum (weiß)  
1 cl Curacao Triple Sec  
1 cl Cream of Coconut  
1 cl Zitronensaft  
3 cl Ananassaft  
Eiswürfel  
Ananas  
Alkohol: 20%



Kategorie: Cocktail  
Dekoration: Ananas  
Menge: 11 cl

Alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine große Cocktailschale abseihen.

#### Zusatz Info :

##### Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln.

Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup).

Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.

##### Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark.

Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.