

Cocktail Rezepte

Zabao Cocktail

Zutaten :

3 cl Rum (weiß)
1 cl Vermouth dry
1 cl Ananassaft
1 cl Grenadinesirup
10 g Zucker
Eiswürfel
Zitronen
Alkohol: 22%



Kategorie: Cocktail
Dekoration: Ananas
Menge: 6 cl

Den oberen Rand einer Cocktailschale mit einem Zitronenviertel befeuchten und danach in eine flache, mit Zucker gefüllte Schale tupfen. Das Glas erhält auf diese Weise einen sogenannten "Crustarand".

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln kräftig im Shaker schütteln. Die Mischung durch das Barsieb vorsichtig in die Cocktailschale abseihen.

Zusatz Info :

Vermouth dry 18%

Vermouth (diese internationale Schreibweise hat sich gegen den deutschen "Wermut" durchgesetzt) ist ein mit Alkohol, Kräutern, Zucker, Wasser und manchmal sogar Karamel versetzter Wein. Er stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Italien. Trockener oder sehr trockener Vermouth - dry bzw. extra dry - darf maximal 40 g Zucker haben und weist gegenüber den süßeren Vermouthsorten einen höheren Alkoholgehalt auf. Bekanntester Vertreter ist wohl der "Martini Extra Dry".

Cocktail Rezepte Kostenlos auf, www.spiele-kinderspiele.de