

Mixtipps

1. Mai Tai

Zutaten:

6 cl Brauner Rum, 2 cl Cointreau, 1 TL Brauner Zucker, 2 cl Lime Juice, 1-2 cl Orgeat, 1 Limone, Crushed Ice

Zubereitung:

Die Limone vierteln, über dem Glas auspressen und im Glas mit Stößel zerstoßen. Den Braunen Zucker darübergerben. Die restlichen Zutaten mit Eis im Shaker gut schütteln und in das Glas abseihen. Kurz umrühren. Mit Cocktailkirsche und Minzezweig garnieren.

2. Mojito

Zutaten:

1 Limone, 4-8 cl weisser Rum, 1 Spritzer Limettensaft, 6 Minzblätter, 1-2 TL Brauner Zucker, Crushed Ice

Zubereitung:

Die Limone vierteln, über dem Glas auspressen und mit dem Stößel im Glas ausdrücken. Zucker und kleingeschnittene Minze dazu und weiter mit dem Stößel bearbeiten, um das Minzöl freizusetzen. Etwa zur Hälfte mit Crushed Ice auffüllen. Den weissen Rum und Lime Juice nach Belieben dazu. Schließlich mit etwa einem Daumenbreit Sodawasser auffüllen und kurz umrühren. Mit einem Minzezweig garnieren.

3. Daiquiri

Zutaten:

5 cl Weißer oder goldener Rum, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup, Crushed Ice

Zubereitung:

Den Shaker halb mit Eis füllen und alle Zutaten dazugeben. Kräftig schütteln und dann in ein gekühltes Glas abseihen. Daiquiris als Frozen Daiquiris zuzubereiten. Dabei werden die Zutaten mit genügend Crushed Ice in einem Elektromixer durchgemixt, so dass aus dem Crushed Ice sog. Shaved Ice wird.



Mixtipps

4. Brasileiro

Zutaten:

2 cl Vollmilch, 2 cl Sahne, 8 cl Orangensaft, 1 cl Cream of Coconut, 1 cl Maracujasirup, 1 cl Zitronensaft, 3 cl Tequila, Crushed Ice

Zubereitung:

Die Zutaten im Shaker mit einem Eiswürfeln gut durchschütteln und in das halbvoll mit Crushed Ice gefüllte Glas strainen. Mit Sternfrucht garnieren.

5. Caipirinha

Zutaten:

5 cl Cachaca, 1-2 Limonen, Lime Juice nach Belieben, 2 TL Brauner Zucker, Crushed Ice

Zubereitung:

Die Limonen achteln, über dem Glas ausdrücken und mit dem Stößel im Glas noch zusätzlich ausdrücken. Den braunen Zucker und den Cachaca hinzufügen und gut umrühren. Glas mit Crushed Ice auffüllen. Nochmals gut umrühren.

6. Margarita

Zutaten:

Am besten als Frozen Margarita

9 cl Tequila Silver, 6 cl Lime Juice oder Zitronensaft, 3 cl Cointreau, Crushed Ice

Zubereitung:

Die Zutaten mit etwa 8 Eiswürfeln Crushed Ice in den Elektromixer geben und 5-10 Sekunden auf höchster Stufe durchmischen. Das Eis darf dabei nicht vollständig schmelzen, sondern es sollte sich eine möglichst feste, breiige Konsistenz ergeben, wie bei allen Frozen Drinks. Den Drink sofort in eine Cocktailschale geben, deren Rand zuvor in einem Zitronen- oder Limonenviertel gedreht und in eine mit Salz gefüllte Schale getupft wurde.



Mixtipps

7. Planter's Punch

Zutaten:

1-2 cl Grenadine, 1 cl Zitronensaft, 3 cl Ananassaft, 3 cl Orangensaft, 3 cl Grapefruitsaft, 3 cl Brauner Rum, 3 cl Weisser Rum

Zubereitung:

Die Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in das zur Hälfte mit Eiswürfeln gefüllte Glas abseihen. Mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche garnieren. Zusätzlich auch Zitronen- und/oder Orangenscheibe möglich.

8. Springtime Cooler

Zutaten:

4 cl Wodka, 2 cl Blue Curacao, 6 cl Orangensaft, 3 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup

Zubereitung:

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in das mit einigen Eiswürfeln gefüllte Glas abseihen. Mit Früchten wie Sternfrucht (Karambole) und Cocktailkirschen garnieren.

9. Swimming Pool

Zutaten:

3 cl Wodka, 3 cl Blue Curacao, 2 cl flüssige Sahne, 8 cl Ananassaft, 1 BL feste oder 2 cl flüssige Cream of Coconut
Crushed Ice

Zubereitung:

Im Elektromixer oder wahlweise auch im Shaker mit Eiswürfeln durchmischen und in ein mit Crushed Ice zur Hälfte gefülltes Glas abgießen bzw. abseihen. Mit Früchten garnieren (z.B. dünne Melonenscheibe, Erdbeere).



Mixtipps

10. Tallyman's Drink

Zutaten:

4 cl Jamaica Rum (oder Brauner Rum wie Myer's), 2 cl Creme de Bananes (oder Bananensirup), 2 cl Zitronensaft,
4 cl Orangensaft

Zubereitung:

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in den Whiskeybecher (auch Old-Fashioned Glas oder Tumbler genannt) auf einige Eiswürfel abseihen. Mit Bananenstückchen und Cocktailkirschen garnieren.

