

Passionsfrucht-Rum-Cocktail im Ballon Tumbler



Rezept für 2 Ballon Tumbler

Zutaten

2 Stängeln Minze

1 Limette

1 Zitrone

1 Passionsfrucht

12 cl Maracujasaft

1 cl Mandelsirup

2 cl Apricot Brandy

5 cl Lime Juice

5 cl weißer Rum (ca. 40%ig)

9 große Eiswürfel

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Cocktail-Shaker und Abseiher

Cocktail-Meßbecher

Ballon Tumbler

HINWEISE

cl versus ml

Ich habe alle Angaben für das Rezept in cl angegeben, da das Rezept nur für 2 Gläser ausgelegt ist. Wenn Ihr eine größere Menge herstellen möchtet, dann müsst Ihr den Cocktail nicht zwingend in einem Shaker zubereiten, sondern könnt auch ein größeres Gefäß nehmen. Dann rechnet das Rezept einfach in Milliliter hoch. 1 cl entspricht 10 ml.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Dekoration vorbereiten	
1 Passionsfrucht	quer halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen und in einem kleinen Gefäß beiseite stellen.
1 Limette	in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen. Von
2 Stängeln Minze	den oberen Abschnitt abschneiden und beiseite stellen.
2. Passionsfrucht-Rum-Cocktail zubereiten	
3 große Eiswürfel	in einen Cocktail-Shaker geben.
5 cl weißen Rum (ca. 40%ig)	
2 cl Zitronensaft (gepresst)	
5 cl Lime Juice	
2 cl Apricot Brandy	
1 cl Mandelsirup	und
12 cl Maracujasaft	hinzugeben und shaken. Jeweils
3 große Eiswürfel	in einen Ballon Tumbler geben und den Cocktail darauf abseihen. Je einen Teelöffel Passionsfruchtkerne sowie eine Limettenscheibe in ein Glas geben. Zuletzt einen Minzezweig hineingeben und servieren.