

## 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	
<b>1 Passionsfrucht</b>	quer halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Kerne herauskratzen und in einem kleinen Gefäß beiseite stellen.
<b>1 Limette</b>	in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen. Von
<b>2 Stängeln Minze</b>	den oberen Abschnitt abschneiden und beiseite stellen.
2. Passionsfrucht-Rum-Cocktail zubereiten	
<b>3 große Eiswürfel</b>	in einen Cocktail-Shaker geben.
<b>5 cl weißen Rum (ca. 40%ig)</b>	
<b>2 cl Zitronensaft (gepresst)</b>	
<b>5 cl Lime Juice</b>	
<b>2 cl Apricot Brandy</b>	
<b>1 cl Mandelsirup</b>	und
<b>12 cl Maracujasaft</b>	hinzugeben und shaken. Jeweils
<b>3 große Eiswürfel</b>	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.