

Don Andrés Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl Brugal Anejo Rum
6 cl Limettensaft
3 cl Agavendicksaft
2 Orangenzesten
4 Zweig(e) frische Minze
2 Limettenzesten
Sodawasser

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Eiswürfel

- 1 -

Gläser mit Eiswürfeln füllen und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Minzblätter von 2 Zweigen abzupfen und in den Shaker geben.

- 3 -

Rum, Limettensaft, Agavendicksaft, Orangen- und Limettenzesten in den Shaker geben.

- 4 -

Shaker bis zum Rand mit Eis füllen und 20 Sekunden kräftig durchschütteln.

- 5 -

Drink durch ein feines Sieb in die geeisten Gläser füllen. Limettenzeste zwischen 2 Fingern über dem Cocktail zerdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Zeste mit in den Drink legen. Mit einem Schuss Sodawasser auffüllen und mit frischer Minze dekorieren.

Pralle Sonne, weiße Strände, azurblaues Wasser, Palmen und eine Bambus Bar direkt am Meer: So eine Traumkulisse haben wir hier natürlich nicht. Aber dafür können wir uns das karibische Lebensgefühl ins eiskalte Cocktailglas mixen und mit geschlossenen Augen von feinem Sand zwischen den Füßen träumen. Die Zutaten für den Don Andrés sind schnell zusammengesucht. Ein nach Rosinen und Vanille duftender, 5 Jahre gereifter dunkler Rum, frisch gepresster Limettensaft, Agavendicksaft und frische Minze. Im Handumdrehen geschaked und ins Glas abgeseiht.