

Cocktail Rezepte

Jamaica Maple Cocktail

Zutaten:

4 cl Rum (braun)
1 cl Ahornsirup
10 cl Wasser
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Grog
Dekoration: Zitrone
Menge: 15 cl

Zubereitung:

Rum und Ahornsirup in ein vorgewärmtes feuerfestes Glas oder einen Becher geben. Mit sprudelndem Wasser aufgießen, kurz umrühren und sofort servieren.

Zusatz Info:

Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln. Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zuckercouleur" (braunem Zuckersirup). Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.