

Cocktail Rezepte

Ponche de Leche Cocktail

Zutaten:

5 cl Rum (weiß)
1 cl Cognac
1 cl Grand Marnier
10 cl Milch
5 g Zucker
Zimtstangen
Alkohol: 16%

Gattung:

Kategorie: Sonstiges
Menge: 17 cl

Zubereitung:

Auf kleiner Flamme Zucker, Rum, Grand Marnier und Cognac erwärmen. Kurz vor dem Kochen die Mischung in ein Becherglas gießen und mit heißer Milch auffüllen. Eine Zimtstange an den Glasrand stecken oder direkt in den Drink geben.

Zusatz Info:

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark. Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.