

Rezept des Monats – August 2017

Seezeit-Cocktail



Zubereitung:

Von einer Orange den Deckel abschneiden und die Frucht vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Mit Crushed Ice füllen.

Ananassaft, Schlagsahne, Kokosmilch und Rum (bei der alkoholfreien Variante weglassen) in einem Cocktail-Shaker mixen und in die mit Crushed Ice gefüllte Orange geben. Blue Curacao Sirup und Blue Curacao (bei der alkoholfreien Variante weglassen) darüber geben.

Mit einer essbaren Blüte oder einer Scheibe Ananas und Strohalm servieren.

Tipp:

Aus dem Fruchtfleisch der Orangen lässt sich im Mixer oder mit einem Pürierstab ein leckerer frisch gepresster Orangensaft machen.

Zutaten für 1 Cocktail mit Alkohol:

- 1 große Orange, ausgehöhlt
- 4 cl Ananassaft
- 1 cl Schlagsahne
- 1 cl Kokosmilch
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- 1 cl Blue Curacao
- 2 cl Havana Club weißer Rum
- Crushed Ice

Zutaten für 1 Cocktail ohne Alkohol:

- 1 große Orange, ausgehöhlt
- 6 cl Ananassaft
- 1 cl Schlagsahne
- 1 cl Kokosmilch
- 3 cl Blue Curacao Sirup
- Crushed Ice

Alle Rezepte unter:
www.seezeit.com/rezept-des-monats

