Augustsüße

Ein Cocktail wie frisch aus den Tropen: Die Augustsüße schmeckt köstlich nach Kokosnuss und exotischen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

60 ml	Ananassaft
60 ml	Maracujasaft
20 ml	Kokosnusscreme
10 ml	Mangosirup
10 ml	Schlagobers
1 Stk.	Limette

Zubereitung

Die **Augustsüße** ist ein alkoholfreier Cocktail. Der Geschmack ist tropisch, fruchtig, aromatisch, leicht nussig und sehr süß.

---

1. Das Cocktailglas vorkühlen. Maracujasaft, Ananassaft, Kokosnusscreme, Mangosirup, Schlagobers und einige Eiswürfel in den Shaker geben. Etwa 15 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Nach Belieben weitere Eiswürfel in das Glas geben. Den fertigen Cocktail mit Hilfe eines Barsiebs in das Glas seihen. Die Limettenspalte mit der Hand über dem Cocktail auspressen.

Tipp

Als Dekoration für die Augustsüße bieten sich kleine Fruchtstücke an einem Cocktailspieß an, beispielsweise Mangos, Orangen, Cocktailkirschen, Ananas etc.