Erdbeer-Wassermelonen-Daiquiri

Eiskalter Fruchtgenuss mit tropischem Flair: Der Erdbeer-Wassermelonen-Daiquiri ist ein Cocktail für wahre Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Handvoll	Wassermelonen (gewürfelt)
1 Handvoll	Erdbeeren (gefroren)
3 cl	Kokosmilch
3 cl	Limettensaft
6 cl	Rum
3 cl	Triple Sec
1 BL	Zucker

Zubereitung

Der Erdbeer-Wassermelonen-Daiquiri schmeckt fruchtig, aromatisch süß und erfrischend.

---

1. Die Cocktailgläser gut vorkühlen. Die Kokosmilch mit Limettensaft, weißen Rum, Triple Sec und Zucker in den Mixer geben. Gefrorene Erdbeeren und Melonenwürfel ebenfalls zufügen. Crushed Ice nach Geschmack zufügen

2. Alle Zutaten im Mixer pürieren, anschließend auf die vorgekühlten Gläser verteilen. Nach Geschmack noch mehr Eis zufügen. Sofort servieren.

Tipp

Den Erdbeer-Wassermelonen-Daiquiri am Glasrand mit Zitronenscheiben, Limettenscheiben, Erdbeeren oder einem Stück Wassermelone dekorieren. Man kann das Glas auch mit einem Zuckerrand verzieren. Hierzu vor der Zubereitung das Glas mit einer Limettenspalte abreiben und

den oberen Glasrand in etwas Zucker wenden.