

Guadeloupe

Wunderbarer Cocktail mit dem berühmten französischen Grand Marnier: der Guadeloupe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

4 cl	Grand Marnier
4 cl	Rum weiß
1 cl	Kokossirup
8 cl	Ananassaft
8 cl	Maracuja-Saft
	Crushed Ice

Zubereitung

Der Guadeloupe schmeckt exotisch, fruchtig, süß-sauer und aromatisch. Der Kokossirup verleiht dem Cocktail das charakteristische, leicht nussige und erfrischende Aroma.

1. Den Cocktailshaker mit einigen Eiswürfeln füllen. Grand Marnier, weißen Rum, Kokossirup, Ananassaft und Maracujasaft ebenfalls in den Shaker geben, diesen verschließen und alles kräftig durchschütteln.
2. Ein kaltes Longdrink- oder Cocktailglas mit Crushed Ice bestücken und den Cocktail mit Hilfe eines Barsiebs darauf abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Guadeloupe mit einer Sternfrucht oder Ananas dekorieren oder einen Fruchtspieß dazu reichen. Man kann den Drink auch direkt mit Crushed Ice mixen und ohne Sieb in ein Glas abgießen.