

Amarula Colada

Exotische Zutaten vereinen sich im Amarula Colada zu einem wunderbaren tropischen Cocktail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 cl	Amarula (Sahnelikör)
3 cl	Rum weiß
8 cl	Ananassaft
2 cl	Cream of Coconut
	Eiswürfel

Zubereitung

Der cremige **Amarula Colada** zählt zu den tropischen Cocktails. Er schmeckt fruchtig, aromatisch und süß.

1. Ein Ballonglas gut vorkühlen, anschließend einige Eiswürfel oder Crushed Ice hineingeben. Den weißen Rum mit Amarula, Cream of Coconut, Ananassaft und weiteren Eiswürfeln in den Shaker geben.
2. Den Shaker etwa 20 Sekunden lang kräftig schütteln. Den fertigen Drink durch ein Sieb in das vorbereitete Ballonglas abgießen. Mit einem farbenfrohen Strohhalm servieren.

Tipp

Zum Amarula Colada passen als Dekoration am besten tropische Früchte (Kiwi, Sternfrucht, Ananas) oder Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen, Grapefruit).