

## B52

Mit dem B52 kann man seine Gäste beeindrucken, für die Zubereitung dieses Cocktails ist aber ein wenig Erfahrung hilfreich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|      |                     |
|------|---------------------|
| 2 cl | Baileys             |
| 2 cl | Kaffeeликör         |
| 2 cl | <a href="#">Rum</a> |

## Zubereitung

Charakteristische Merkmale des B52 sind die drei verschiedenen Schichten im Glas, die sich durch das behutsame Einfüllen in das Glas ergeben, sowie das Anzünden des Rums unmittelbar vor dem Servieren. Der Geschmack ist sehr süß.

1. Für den B52 ein hitzebeständiges Glas verwenden. Alle Zutaten sehr vorsichtig und langsam nacheinander über einen Löffelrücken einfüllen. Zuerst den Kaffeeликör, dann den Baileys, zum Schluss den Rum.
2. Den fertigen Cocktail anzünden und gleich servieren. Eventuell mit einem feuerfesten Trinkhalm servieren.

## Tipp

Den B52 kann man auch in anderen Varianten zubereiten. Wird der Rum durch Wodka ersetzt, heißt der Cocktail B53, bei Amaretto statt Rum B54, bei Absinth statt Rum B55.