

# Bahama Mama

Ein Cocktail, der Lust auf Urlaub macht und ganz einfach im Standmixer zubereitet werden kann: der Bahama Mama Cocktail mit exotisch-fruchtigem Aroma.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

15 ml <a href="#">Rum</a>
15 ml Malibu
15 ml Grenadinesirup
30 ml Orangensaft
30 ml Ananassaft
1 Stk. <a href="#">Ananas</a> (für die Dekoration)

## Zubereitung

Der Bahama Mama Cocktail schmeckt erfrischend, fein-säuerlich und leicht herb.

1. Vor der Zubereitung ein Longdrinkglas im Eisfach gut vorkühlen. Danach Rum, Rum mit Kokosaroma, Grenadinesirup, Orangensaft, Ananassaft und zerstoßenes Eis in den Standmixer geben.
2. Die Zutaten so lange durchmischen, bis das Eis sich fast ganz aufgelöst hat. Den Cocktail vorsichtig in das Longdrinkglas gießen. Mit einem Stück Ananas am Glasrand dekorieren, mit Trinkhalm servieren.

## Tipp

Profis bereiten den Bahama Mama Cocktail natürlich mit dem Shaker zu, aber auch mit dem Standmixer kann sich das Ergebnis sehen lassen.