

# Banana Joe

Der Cocktail Banana Joe ist eine besonders gelungene Kombination aus fruchtigen und süßen Aromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 4 cl | Ananassaft                  |
| 8 cl | Bananennektar               |
| 1 cl | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 2 cl | Cream of Coconut            |
| 2 cl | Amaretto                    |
| 2 cl | Rum weiß                    |
| 2 EL | Creme de Bananas            |
|      | Crushed Ice                 |

## Zubereitung

Der Banana Joe ist ein cremiger Cocktail mit aromatisch-süßem, leicht nussigem und fruchtigem Geschmack.

1. Ein Longdrinkglas ins Eisfach legen und gut durchkühlen lassen, danach Crushed Ice hineingeben. Den Ananassaft mit Bananennektar, Schlagobers, Cream of Coconut, Amaretto, weißem Rum und Creme de Bananes in den Cocktailshaker füllen. 30 Sekunden lang kräftig schütteln.
2. Den Drink in das vorbereitete Glas abseihen, dazu ein Barsieb benutzen. Einen dicken Strohhalm ins Glas stecken und den Cocktail servieren.

## Tipp

Für den Banana Joe ist ein Stück Ananas am Glasrand eine passende Dekoration, als Farbkontrast kann man noch eine Cocktailkirsche zufügen.