

Florida

Erfrischender Cocktail mit toller Farbe: Der Florida kommt auf jeder Sommerparty gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------|
| 5 cl | Rum |
| 1 cl | Pfefferminzlikör (weiß) |
| 6 cl | Ananassaft |
| 1 cl | Grenadine |
| 1 Spritzer | Angostura |
| 2 cl | Limettensaft |
| 1 | Limettenspalten |

Zubereitung

Der **Florida** schmeckt aromatisch, fruchtig, säuerlich-herb und sehr erfrischend.

1. Das Glas gut vorkühlen. Eis in den Shaker geben. Angostura, weißen Rum, weißen Pfefferminzlikör, Grenadine, Limettensaft und Ananassaft zufügen. Kräftig schütteln.
2. Den Cocktail durch ein Barsieb in das Glas abgießen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Florida mit einem Orangen-, Limetten- oder Zitronenkeil am Glasrand dekorieren.