

Ginger Five Spice Daiquiri

Ein ganz besonderer Cocktail: der Ginger Five Spice Daiquiri mit selbstgemachtem Ingwersirup.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Reese Lloyd

Zutaten

2 Tassen	Wasser
1 Stk.	Ingwer
2 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
6 cl	Jamaika Rum
3 cl	Limettensaft
1.5 cl	Ingwersirup

Zubereitung

Der **Ginger Five Spice Daiquiri** wird mit Ingwersirup zubereitet, der das berühmte Fünf-Gewürze-Pulver enthält (Fenchel, Zimt, Sternanis, Szechuanpfeffer und Gewürznelken; manche Varianten enthalten auch Ingwer und Lorbeer). Dementsprechend ist der Geschmack des Drinks sehr vielfältig und aromatisch, er beinhaltet sowohl süße als auch saure, holzige, würzige und scharfe Noten.

1. Zuerst den Sirup zubereiten: Die Ingwerwurzel waschen, dünn schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Das Wasser in einen kleinen Topf geben, Zucker und Fünf-Gewürze-Pulver einrühren, Ingwer dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen, dann auf niedrigster Stufe bei geschlossenem Deckel 30 Minuten simmern lassen.
2. Anschließend den Topfinhalt durch ein feines Sieb abgießen und die verbliebene Flüssigkeit abmessen. Dann wieder in den Topf geben und dieselbe Menge Demerara-Zucker einrühren. Unter Rühren erhitzen und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen. Anschließend in eine kleine sterilisierte Flasche oder ein verschließbares Glas abfüllen.

3. Für die Zubereitung des Cocktails reichlich Eiswürfel in den Shaker geben. Rum, Limettensaft und Ingwersirup ebenfalls zufügen. Den Shaker kräftig schütteln, bis die Außenwand beschlägt. Die Mischung durch ein Barsieb in ein gut gekühltes Cocktailglas mit frischen Eiswürfeln abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren und nach Belieben mit kandiertem Ingwer dekorieren.

Tipp

Um den Ingwersirup länger haltbar zu machen, kann man beim Abfüllen etwas Rum oder anderen Alkohol zufügen. Natürlich kann der Ginger Five Spice Daiquiri auch mit fertigem Ingwersirup zubereitet werden.