

Jamaica Fever

Wunderbar fruchtiger und erfrischender Cocktail mit einer tollen Farbe: Jamaica Fever mit Rum und Fruchtsäften.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

5 cl	Dunkler Rum
2 cl	Mangosirup
6 cl	Ananassaft
2 cl	Zitronensaft
6 cl	Orangensaft

Zubereitung

Der **Jamaica Fever** schmeckt fruchtig, aromatisch und süß-säuerlich.

1. Das Cocktailglas gut vorkühlen. Rum, Mangosirup, Ananassaft, Zitronensaft und Orangensaft in den Shaker geben. Shaker mit zerstoßenem Eis oder Eiswürfeln auffüllen und alles kräftig schütteln.
2. Nach Belieben noch einige Eiswürfel in das Glas geben, den Cocktail durch ein Barsieb in das Glas seihen.

Tipp

Der Jamaica Fever sieht mit einem Stück Ananas und einem Cocktailschirmchen besonders schön aus (siehe Bild). Auch ein Stück Mango oder eine Orangenscheibe passt gut dazu.