

Juanita

Mit einem Juanita lässt es sich wunderbar vom nächsten Urlaub träumen... Und natürlich schmeckt dieser tropische Cocktail auch direkt am Strand!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 cl	Rum weiß
5 cl	Kokosmilch
3 cl	Ananassaft
3 cl	Bitter Lemon
3 cl	Orangensaft

Zubereitung

Der Juanita ist ein tropischer Cocktail mit erfrischendem, fruchtigem, süß-säuerlichem Geschmack.

1. Den weißen Rum mit Ananassaft, Kokosmilch und vier Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Weitere Eiswürfel in ein eiskaltes Longdrinkglas geben und den Inhalt des Shakers durch ein Sieb darauf abseihen. Den Bitter Lemon mit einfließen lassen und mit einem Barlöffel gut umrühren.
2. Zum Schluss mit Orangensaft auffüllen, diesen aber sehr langsam und vorsichtig einträufeln lassen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Vorschläge für die Garnitur des Juanita: a) ein Stück Ananas und eine Cocktailkirsche oder b) ein Cocktailschirm und eine Orangenscheibe.