

Kokos Winter

Süß und cremig verzaubert dieser alkoholfreie Cocktail die kalte Jahreszeit: Der Kokos-Winter macht Lust auf den Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

| | |
|------|-----------------------------|
| 2 cl | Cream of Coconut |
| 2 cl | Schokoladesirup |
| 4 cl | Milch |
| 4 cl | Schlagobers |
| | Eiswürfel |

Zubereitung

Der Kokos-Winter enthält keinen Alkohol und hat eine cremige Konsistenz. Der Geschmack ist fruchtig-nussig, süß und aromatisch.

1. Ein gut gekühltes Cocktailglas mit einigen Eiswürfeln füllen. Cream of Coconut, Schokoladesirup, Schlagobers und Milch in den Shaker geben. 30 Sekunden lang kräftig schütteln.
2. Den fertigen Cocktail ohne Sieb in das vorbereitete Glas abgießen. Mit einem dicken, schwarzen Trinkhalm servieren.

Tipp

Deko-Vorschläge für den Kokos-Winter: ein Stück Kokosnuss oder eine Orangenscheibe am Glasrand. Besonders schön sieht der Cocktail aus, wenn er in einer halben Kokosnussschale serviert wird.