Mai Tai 8

Der Mai Tai 8 ist eine Variante des bekannten Cocktail-Klassikers und enthält gleich drei verschiedene Rumsorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: Chip and Andy

Zutaten

3 cl	weißen Martinique Rum
3 cl	Rum braun (73%iger)
3 cl	brauner Martinque Rum
3 cl	Orangensaft
3 cl	Zitronensaft
3 cl	Süßstoff
3 cl	Mandelaroma
3 cl	Ananassaft
Nach Belieben	Früchte

Zubereitung

Der **Mai Tai 8** ist ein starker Cocktail. Er ist am besten in Maßen statt in Massen zu genießen! Der Geschmack ist süß-säuerlich, fruchtig, aromatisch und erfrischend.

---

1. Das Glas gut vorkühlen. Den Shaker mit weißem und braunem Martinique-Rum sowie braunem Jamaika-Rum füllen. Orangensaft, Zitronensaft, Süßstoff, Ananassaft und Mandelaroma ebenso zufügen.

2. Den Shaker kräftig schütteln, dann den Cocktail durch ein Sieb in das Glas abgießen. Noch etwas Crushed Ice in das Glas geben. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Der Mai Tai 8 sieht besonders schön aus, wenn man ihn wie auf dem Bild mit Fruchtstücken an einem Cocktailspieß, Blüten und Minzezweigen garniert.