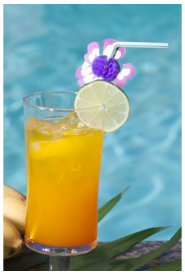
Mai Tai

Wer bekommt bei diesem Anblick keine Lust auf Cocktails? Der fruchtige Mai Tai ist mit gutem Grund ein Dauerbrenner an der Bar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

3 cl	Rum
3 cl	Dunkler Rum
2 cl	Orangenlikör
2 cl	Mandelsirup
3 cl	Limettensaft
5 cl	Ananassaft

Zubereitung

Der **Mai Tai** schmeckt in dieser Variante fruchtig, süß-sauer und überaus aromatisch.

---

1. Ein Cocktailglas gut vorkühlen, anschließend einige Eiswürfel hineingeben. Den weißen Rum mit Mandelsirup, Orangenlikör, Ananassaft und Limettensaft in den Shaker geben. Die Zutaten kräftig schütteln und durch ein Sieb in das Glas seihen.

2. Zum Schluss den braunen Rum eingießen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Mai Tai eignen sich zum Beispiel: Ananasstücke, Orangen-, Limetten- und Zitronenscheiben, Cocktailkirschen, Cocktailschirmchen und vieles mehr.