# Pink Elephant

Keine Angst vor rosa Elefanten bei diesem Cocktail, der Pink Elephant enthält gar nicht so viel Alkohol...

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 cl | Grapefruitsaft |
| 6 cl | Maracujasaft |
| 2 cl | Bananensirup |
| 4 cl | Rum braun |
| 3 cl | Orangensaft |
| 1 cl | Grenadine |
| 1 cl | Zitronensaft |

## Zubereitung

Der **Pink Elephant** schmeckt durch die verschiedenen Fruchtsäfte sehr aromatisch und süß-säuerlich.

---

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Grenadine, braunen Rum, Bananensirup, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Orangensaft und Zitronensaft zufügen. Etwa 15 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Den Cocktail durch ein Barsieb in ein vorgekühltes Longdrinkglas mit weiteren Eiswürfeln abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

## Tipp

Den Pink Elephant kann man wie auf dem Bild mit einigen Zitronenschalenstreifen und Minzeblättern garnieren oder eine Orangen- oder Zitronenscheibe am Glasrand befestigen.