Rum Runner

Der Rum Runner mit frisch gepresstem Orangensaft: ein tropischer Cocktail mit Gute-Laune-Garantie!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

8 cl	Orangensaft (frisch gepresst)
6 cl	Maracujasaft
1 cl	Mangosirup
1 cl	Limettensaft
6 cl	Rum braun

Zubereitung

Den **Rum Runner** gibt es in vielen verschiedenen Varianten mit unterschiedlichen Fruchtsirups, Säften und Likören. Allerdings sollte immer Rum der Marke Captain Morgan Spiced Gold verwendet werden. Dieser hat einen einzigartigen Geschmack und ist auch im Originalrezept angegeben. Der Cocktail in der hier vorgestellten Variante schmeckt fruchtig, süß-sauer und aromatisch.

---

1. Eine Schaufel Crushed Ice in den Shaker geben. Rum, Limettensaft, frisch gepressten Orangensaft, Maracujasaft und Mangosirup zufügen. Die Zutaten solange kräftig durchschütteln, bis der Cocktail sämig wird.

2. In ein gut gekühltes Longdrinkglas noch ein wenig Crushed Ice füllen und den Rum Runner ohne Sieb darauf abgießen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Rum Runner kann man schlicht mit einer Orangenscheibe am Glasrand garnieren oder eine schöne Dekoration aus verschiedenen Früchten herstellen (siehe Bild).