

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:

Hurricane — der fruchtig-herbe Renner aus New Orleans

Mit viel Rum, Maracuja, Orange und Ananas



Rezeptur

3 cl Weißer Rum
3 cl Gold Rum
2 cl Myers's Original Dark
8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
3 cl Maracujasirup

Garnitur

Honigmelone/Cocktailkirsche

Zubereitung

Alle Ingredienzien zusammen mit viel Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas mit Eis geben. Anschließend das Glas mit einem Stück Honigmelone und einer Cocktailkirsche als Garnitur versehen und servieren.

Tipp

Erfahren Sie weitere Tipps und Tricks unserer Barprofis bei einem unserer Cocktailworkshops an Bord!



Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie unter

www.aida.de/cocktailtipp