

R e z e p t

SCHNEESTURM- MARGARITA



SCHNEESTURM-MARGARITA

Rezept: **HALFBAKEDHARVEST**

Zutaten

- 80 g ungesüßte Kokosmilch
- 1-2 TL Honig oder Kristallzucker,
je nach Geschmack
- 60 ml weißer Tequila
- 15 ml Malibu Kokos (o.ä.)
- 15 ml Orangenlikör
- Saft einer halben Limette
- Frische Minze zum Garnieren
- Blaubeeren zum Garnieren

REZEPT-ANMERKUNGEN

Wenn ihr Kokosmilch aus der Dose verwendet (die ich persönlich besser finde), dann am besten sofort umrühren, damit die Kokosmilch nicht gerinnt, wenn sie über das Eis gegossen wird. Auch wenn ihr den Cocktail in größeren Mengen vorbereitet, z.B. in einem Glaskrug, dann rührt einfach kurz vorher um, bevor ihr den Cocktail serviert. Es kann vorkommen, dass sich die Kokosmilch beim Abkühlen vom Alkohol trennt, was allerdings dem Geschmack absolut keinen Abbruch tut. Der Cocktail schmeckt nach wie vor köstlich.



KATEGORIE
Cocktail



AUSGABE
sisterMAG55

SCHRITT 1 Die Kokosmilch und den Zucker auf mittlerer Hitze eine Minute köcheln und anschließend abkühlen lassen. Wenn es schneller gehen soll, einfach ein paar Eiswürfel nach dem Abstellen in den Topf geben.

SCHRITT 2 Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln befüllen.

SCHRITT 3 Einen Cocktailshaker mit Tequila, Malibu, Orangenlikör, Limettensaft und Kokosmilch auffüllen und kräftig schütteln. Das Ganze in ein Cocktailglas abseihen und mit gezuckerten Cranberries und Minze garnieren.