

## REZEPT FÜR MAI TAI



### MAI TAI

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Glas | 10 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Läuterzucker:

- 100 g SweetFamily Rohrzucker

##### Für den Cocktail:

- 6 cl Jamaika Rum
- 2 cl Triple Sec
- 1 cl Mandelsirup
- 2 cl Läuterzucker (siehe oben)
- 2 cl frisch gepresster Limettensaft
- 6 cl Ananassaft
- 1 Handvoll Crushed Eis
- 1 Zweig Minze zur Dekoration



3286

#### ZUBEREITUNG

394

Kcal

Je Glas ca.

0.3

Gramm

Eiweiß

32.5

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

#### Herstellung Läuterzucker:

1. Rohrzucker mit 100 ml Wasser aufkochen und ca. 1-2 Minuten unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sofort in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen.

#### Für den Cocktail:

2. Rum, Triple Sec, Mandelsirup und 2 cl Läuterzucker in einen Cocktailshaker geben. Limettensaft und Ananassaft zufügen, verschließen und kräftig 10-15 Sekunden schütteln. Ein Longdrinkglas zu ca. 1/3 mit Crushed Ice füllen, Cocktail darüber abseihen. Mit Minze garniert sofort servieren.

#### Tipp:

Der restliche Läuterzucker hält sich im Kühlschrank einige Wochen und versüßt neben weiteren Cocktails auch Desserts.