



Zutaten:

250 ml Kokosmilch
120 ml Rum, weiß
60 ml Kokosrum
50 g Zucker
4 Limette(n)
Handvoll Minzblätter
Eiswürfel
zum Auffüllen Mineralwasser

KitchenAid



Kuhn Rikon COLORI®+
Rüstmesser Zitrone
(Limited Edition Funky
Fruit)



cilio Barmaß



Lurch Zitruspresse



KitchenAid Standmixer
K150 in dunkelgrau



RCR Cocktailglas
Melodia, 6er-Set



Lurch Eiswürfelbehälter
Würfel



Cilio Trinkhalme Steel,
6er Set, gerade

1

Die Limetten mit einem scharfen Messer halbieren und den Saft mit einer Saftpresse in einen Cocktailshaker auspressen.

2

Die Minzblätter waschen und abtupfen. Zusammen mit dem Zucker in den Shaker geben und verrühren, bis sich die Blätter zerteilen.

3

Die beiden Rumsorten und die Kokosmilch in einen Standmixer geben und ca. 30 Sekunden lang bei hoher Geschwindigkeit mixen.

4

Die Kokosnussmischung in den Cocktailshaker geben und gut durchschütteln.

5

Zwei Gläser mit je vier Eiswürfeln vorbereiten. Die Gläser zur Hälfte mit der Kokosnussmischung füllen und mit Sprudelwasser auffüllen.

Die kühle Erfrischung am besten noch mit etwas Minze und einem Cocktailspieß mit frischer Ananas oder Limettenscheibe dekorieren und sofort genießen.