

Rezeptvorschlag Juli 2013

"Mango-Daiquiri"

Daiquiri ist ein schlanker eleganter frischer Short Drink, der ohne Fisimatenten auskommt. Genießen Sie unseren Mango-Daiquiri als Aperitiv vor einem sommerlichen Menü.

Pro Person ::

4 Esslöffel weißer Rum*
2 Esslöffel Mangosirup*
2 Esslöffel Zitronensaft oder Limonensaft, frisch gepresst
Eis, eine Zitronen/Limonenscheibe



_____ *in unserem Weltladen erhältlich

Martinigläser für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach stellen.
Zitronenscheiben einschneiden.

Zitrone ist in unseren Breitengraden der Limone vorzuziehen, weil Limonen meist zu wenig Saft haben.

Dann Eiswürfel in einen Shaker geben (es tut auch ein Schraubglas). Nun die Zutaten nacheinander einfüllen und ca. 15 Sekunden lang kräftig schütteln, bis die Außenseite des Shakers sehr kalt geworden ist. Der Inhalt ist jetzt fein schaumig.

Gläser aus dem TK holen, Shaker öffnen, Inhalt durch ein Sieb (Shaker haben meistens ein integriertes Sieb) ins Glas gießen. Auf keinen Fall das Eis in den Drink geben und die Mischung nicht stehen lassen!
Zitronenscheibe aufstecken und sofort servieren.

Anmerkung: Wichtig beim Daiquiri ist die Form der Gläser: es sollten Martinigläser sein. Klassische Martinigläser sind etwas kleiner als unseres vom Foto - man kann dafür das Rezept verkleinern: 3 Essl. Rum auf 1 ½ Essl. Sirup und 1 ½ Essl. Zitronensaft.
Pro Mixvorgang nicht mehr als zwei Daiquiris auf einmal mixen.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!