

WINTERLICHES GINGER BEER MIT HONIG RUM

Ja, die Feiertage und Silvester sind vorbei - aber an einem winterlichen Cocktail ist doch auch im Januar nichts auszusetzen, oder? Mein winterliches Ginger Beer mit Honig Rum, Zimt und Orangensaft ist auf jeden Fall super lecker und ganz einfach zu machen. Außerdem ist es bei mir die perfekte Gelegenheit um den Honig Rum zum Einsatz zu bringen den wir uns 2019 von Teneriffa mitgenommen haben und der seit dem unangetastet im Regal stand. Normalerweise bin ich im Winter ja immer ein großer Fan von meinem Mandarinen-Gin Tonic, aber ab und an darf es auch eine kleine Abwechslung sein. Ginger Beer ist auf jeden Fall meine Neuentdeckung 2020 gewesen - damit bin ich vielleicht spät dran, aber besser spät als gar nicht! In meine neuen Gläser bin ich auch ganz verliebt - die hat uns der Weihnachtsmann unter den Baum gestellt und sie sind wirklich perfekt für so einen Drink.



ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER WINTERLICHES GINGER BEER MIT HONIG RUM:

2 TL Zimtsirup

8cl Honig Rum* (alternativ 8cl brauner Rum + 1-2 TL Honig)

2 Orangen (ca. 100ml milder Orangensaft)

Eiswürfel

2 Flaschen Ginger Beer (hier Fever Tree)

ZUBEREITUNG:

Den Saft aus den Orangen pressen und in einen Shaker geben. Den Rum und den Zimtsirup mit 2 Eiswürfeln dazu geben und alles kräftig schütteln.

In jedes Glas 4-5 Eiswürfel geben. Den Orangen-Rum Mix auf die Gläser verteilen und mit dem Ginger Beer auffüllen.

Den eiskalten Cocktail sofort servieren.

So schmeckt der Winter!



© katha-kocht!