



Cocktailrezepte mit Rum Ron Caney



Cuba Libre

Zutaten: 4 - 6 cl Caney Rum 3 Jahre o. 5 Jahre , Cola eine Limette, Eiswürfel, Delicana Cocktailglas :::: Den Caney Rum und die Cola in ein mit Eiswürfeln und vier Limettenachteln gefülltes Cocktailglas geben. Besonders gut schmeckt der Cuba Libre, wenn man von der Limette eine Hälfte auspresst und den Saft noch zusätzlich in den Drink mischt.

Mojito

Zutaten: 6 cl Caney Rum (3 Jahre Carta Blanca) 3 cl Limettensaft (nach Möglichkeit frisch gepreßten Limettensaft), 1 Teelöffel Rohrzucker 8 Minzezweige, Sodawasser (oder Tafel- oder Mineralwasser mit Kohlensäure), Crushed Ice, Delicana Cocktailglas :::: Für einen Mojito den Limettensaft, den Zucker und die Minzezweige in das Cocktailglas geben. Mit einem Holzstößel die Minzezweige etwas zerdrücken. Dabei sollte man versuchen nur die Stängel der Minzezweige zu zerstoßen und die Blätter unbeschädigt lassen. Jetzt den Caney Rum dazugeben und das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Einen Schuß Soda dazugeben und nocheinmal kurz umrühren. Das Glas mit einem Minzezweig garnieren.

Himbeer Mojito

Zutaten: 6 cl Caney Rum (3 Jahre), 3 cl Limettensaft (nach Möglichkeit frisch gepreßt), 1 Teelöffel Rohrzucker, 8 Minzezweige frisches Himbeerpüree (alternativ 2 cl Himbeerbarsirup), Crushed Ice, Delicana Cocktailglas :::: Den Limettensaft, den Zucker und die Minzezweige in ein Ron Caney Cocktailglas geben. Mit einem Holzstößel die Minzezweige etwas zerdrücken. Dabei sollte man versuchen nur die Stängel der Minzezweige zu zerstoßen und die Blätter unbeschädigt lassen. Das Himbeerpüree bzw. den Sirup hineingießen. Jetzt den Caney Rum dazugeben und das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Kurz umrühren. Das Glas mit einem Minzezweig dekorieren.

Piña Colada

Zutaten: 6 cl Caney Rum (3 Jahre Carta Blanca), 10 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 2-4 cl Cream of Coconut Eiswürfel, Splittereis :::: Für den Piña Colada Cocktail zersplittertes Eis in ein Glas geben. Im Shaker einige Eiswürfel mit den Zutaten mixen und anschließend in das Glas abgießen. Als Deko eine Ananasscheibe und eine Cocktailkirsche am Glasrand.

Hurricane

Zutaten: 2 cl Caney Rum, 4 cl brauner Caney Rum, 1 cl Maracujasirup, 2 cl Orangensaft (frisch gepreßt), 2 cl frischer Ananassaft, Eiswürfel, Splittereis, :::: Für einen Hurricane alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln mixen. Das Delicana Glas zur Hälfte mit Splittereis füllen. Die Mischung ins Glas geben, so dass die Eiswürfel im Shaker bleiben. Das Glas kann zusätzlich mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche garniert werden. Eine Orange enthält ungefähr 5 cl.

Planters Punch

Zutaten: 3 cl Caney Rum (3 Jahre), 3 cl brauner Caney Rum (5 Jahre), 5 cl Orangensaft, 5 cl Ananassaft, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Grenadine Eiswürfel, :::: Die beiden Caney Rumsorten, Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, sowie die Grenadine im Shaker mit Eiswürfeln mixen und in ein Delicana Glas mit Eiswürfeln geben. Ananasscheibe und eine Cocktailkirsche als Deko am Glasrand.

Mai Tai

Zutaten: 4 cl Caney Rum (3 Jahre), 2 cl brauner Caney Rum (5 Jahre) 2 cl Cointreau, 2 cl Limettensaft, 1 cl Zuckersirup, 1 cl Mandelsirup, 1 weitere Limette, Eiswürfel, Splittereis :::: Für einen Mai Tai alle Zutaten (außer die Limette) im Shaker mit Eiswürfeln mixen. Die Limette achteln, in ein Longdrinkglas geben und mit einem Holzstößel ausdrücken. Das Glas dann mit Splittereis auffüllen und die Mischung dazugeben, so dass die Eiswürfel im Shaker bleiben. Als Deko einen Ananasstück, eine Cocktailkirsche und einem Minzezweig am Glasrand.

Carneval

Zutaten: 2 cl Caney Rum (3 Jahre), 1 cl Kiwilikör, 1 cl Batida de Coco (o. ähnl. Kokosnuß-Milch-Likör), 0,5 cl Curacao Blue, 7 cl Orangensaft 8 cl Maracujasaft, Eiswürfel :::: Alle Zutaten miteinigigen Eiswürfeln im Shaker mischen. Ein Delicana Glas mit einigen Eiswürfeln füllen und die Mischung ohne die zum Mischen verwendeten Eiswürfel in das Glas abgießen. Das Glas mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

Passion Colada

Zutaten: 4 cl Caney Rum (3 Jahre), 3 cl Cream of Coconut, 2 cl Sahne, 6 cl Maracujasaft :::: Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein mit Crushed-Ice gefülltes Glas abseihen.

El Presidente

Zutaten: 4 cl Caney Rum (3 Jahre), 2 cl Vermouth Dry, 1 cl Cointreau, 1 BL Grenadine :::: Die Zutaten im Barglas mit Eiswürfeln gut verrühren und in die Cocktailschale abseihen.

Floridita

Zutaten: 4,5 cl Caney Rum (3 Jahre), 1,5 cl Lime Juice, 1,5 cl süßer Vermouth (bianco), 1 Spritzer Crème de Cacao, 1 Spritzer Grenadine :::: Im Shaker gut schütteln und in ein gekühltes Delicana Cocktailglas seihen. Als Garnierung passt eine Limettenscheibe am Rand.

Golden Mojito

Zutaten: 1 Limone, 4 cl goldener Caney Rum (5 Jahre), Lime Juice, nach Belieben Sekt oder Champagner zum Auffüllen, frische Minze, 1-2 TL Brauner Zucker Crushed Ice :::: Die Limone vierteln, über dem Glas auspressen und zusammen mit der Minze mit dem Stößel im Glas ausdrücken. Etwa zur Hälfte mit Crushed Ice auffüllen. Zucker, den Caney Rum und Lime Juice nach Belieben dazu. Schließlich mit etwa einem Daumenbreit Sekt auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Minzezweig garnieren.

Lumumba

Zutaten: 4 cl brauner Caney Rum 10 cl eiskalter Kakao 1 TL Schokoraspeln :::: Alles shaken und in das Longdrinkglas geben. Schokoraspeln darüberstreuen.

Caney Orange

Zutaten: Eiswürfel, 4 cl Caney (3 Jahre), Orangensaft zum Auffüllen :::: Eis in ein Longdrinkglas geben, Caney Rum darüber gießen. Danach das Ganze noch mit Orangensaft auffüllen. Zur Dekoration kann man noch eine Orangenscheibe dazu geben.

Banana Daiquiri

Zutaten: 1/2 Banana, 4 cl Caney Rum (3 Jahre), 2 Spritzer Bananenlikör, 2 cl Limettensaft, 2 TL Zucker, 3 - 4 EL zerstoßenes Eis :::: Zuerst die Banane in Scheiben schneiden und dann mit den übrigen Zutaten mit 2 EL zerstoßenem Eis im Mixer mit Messervorsatz fein pürieren. Nun in ein großes Cocktailglas geben und 1 -2 EL zerstoßenes Eis dazugeben.

Scorpion Lady

Zutaten: 4 cl Caney Rum (3 Jahre), 1,5 cl Amaretto, 3 cl Zitronensaft, 4 cl Orangensaft, 1 Tasse zerstoßenes Eis :::: Alle Zutaten zusammen im Shaker mit dem zerstoßenem Eis mixen und durch ein Sieb in ein Longdrinkglas abgießen.

Sombrero Cooler

Zutaten: 4 cl Caney Rum, 6 cl Grapefruitsaft, 6 cl Ananassaft, 2-3 Eiswürfel :::: Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, Caney Rum darüber gießen, die Säfte dazugeben, umrühren und servieren.

Zombie

Zutaten: 4 cl Caney Rum (3 Jahre) 4 cl Caney Rum (5 Jahre), 2 cl Stroh Rum (hochprozentig) 2 cl Cointreau, 2 cl Maracujasirup, 2 cl Grenadine-sirup, 4 cl Zitronensaft, 4 cl Orangensaft, 4 cl Ananassaft, Eiswürfel, gestoßenes Eis :::: Alle flüssigen Zutaten im Mixer oder Shaker kräftig schütteln und durch ein Sieb in ein großes Cocktailglas geben, welches ihr vorher halb mit gestoßenem Eis gefüllt habt . Jetzt noch gut umrühren und servieren.

Frozen Daiquiri

Zutaten: 1 Barschaufel gest. Eis, 2 BL Zuckersirup, Saft einer halben Limette 5 cl Caney Rum (3 Jahre) :::: Zutaten mit gestoßenem Eis in den Elektromixer geben und gut mixen. In ein vorgefrostedes großes Cocktailglas gießen und sofort servieren.

Cuban-Special

Zutaten: 3-4 Eiswürfel, Saft einer halben Limette, 1 cl Curacao Triple Sec 1 cl Ananassaft, 3 cl Limettensaft, 4 cl Caney Rum (5 Jahre) :::: Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Delicana Glas seihen. Sofort servieren.

La Floridita Cocktail

Zutaten: 3-4 Eiswürfel, 1 Spritzer Grenadine, 2 Spritzer Crème de Cacao Saft einer halben Limette, 2 cl Vermouth Roso, 4 cl Caney Rum (5 Jahre) :::: Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein vorgekühltes Cocktailglas seihen und servieren.

Quellenangabe:

Ron Caney