



Abacate

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

2 reife Avocados	150 g	Rohrzucker
150 ml Kokosmilch	200 ml	weißer Rum
1 Prise Salz		zum Einfärben einige Safranfäden

Zubereitung

-
1. Das weiche, helle Fruchtfleisch der Avocados aus der Schale lösen und vorsichtig durch ein feines Sieb streichen.
 2. Rohrzucker im Mörser oder der Küchenmaschine zu Puderzucker verarbeiten.
 3. Nun die Avocadomasse zusammen mit Zucker und Salz ca. 3 Minuten schaumig schlagen.
 4. Nach und nach Rum und Kokosmilch hinzugeben.
 5. Falls die typische Eierlikörfarbe gewünscht ist, einfach ein paar Safranfäden in Flüssigkeit auflösen und unterrühren. Abacate nun in Gläser füllen und servieren.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

Basics, die du benötigst:

- Messbecher
- dreiteilige Cocktail-Shaker: In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, ein Finestrainer und ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben
- hohes Rührglas und den passenden Rührlöffel für gerührte Drinks
- Eiseimer für Eiswürfel

Die Zutaten für deinen Lieblingscocktail findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für deinen Lieblingscocktail**, die du zum Nachmachen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzumachen – von edlen Spirituosen, Säften, Sirupe bis hin zum Bar-Equipment. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz

Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern. Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN