



Mandarine trifft Thymian

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

4 cl	Wood Stork Rum	8 cl	Maracujasaft
1	ausgepresste Limette	1	Mandarine
1 Zweig	Thymian		Eiswürfel

Zubereitung

Zubereitung

1. Geschälte Mandarine, Limettensaft, Thymianzweige und die 4 cl Wood Stork Spiced Rum in einen Shaker geben und stößeln.
2. Maracujasaft hinzugeben und kräftig shaken.
3. Den Cocktail abseihen und im Glas servieren.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

• Messbecher

• dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks
- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt. Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.