



Day of the Dead Mai Thai

Schritte: 2

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

6 cl Deadhead Rum	1,5 cl Triple Sec
2 cl Frischer Limettensaft	1 cl Mandelsirup
2 cl Zuckersirup	Limettenscheibe
Crushed Ice	

Zubereitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit Crushed Eis in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.
2. Den Shakerinhalt in ein Glas gießen und mit einer Limettenscheibe verzieren.

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.