

# MAI TAI



Was brauchen wir dafür:

- großes Cocktailglas
- Shaker, Messbecher
- Eiswürfel und Crushed Ice
- Zutaten wie unten.

RAYNE'S WÖRLD  
BY THE MOKED

Zubereitung:

- eine halbe Limette vorsichtig direkt im Cocktailglas zudrücken
- 2-3 Eiswürfel in den Shaker, dazu folgende Zutaten:

- 1 cl Mandelsirup
  - 3 cl Apricot Brandy
  - 4 cl Rose's Lime Juice
  - 4 cl brauner milder Rum
- Cocktail-Shaker schütteln und über Crushed Ice in das Glas mit der Limette abseihen.

- 2 cl 73% brauner Rum vorsichtig darüber gießen
- mit Minzezweig oder Limettenscheibe dekorieren



## Originalrezept von Trader Vic (Victor Bergeron)

Als Rum nahm Trader Vic einen 17 Jahre alten Jamaika Rum und der Limettensaft sollte frisch gepresst sein. Der Original-Rum ist allerdings nicht mehr verfügbar.

• Ähnlich dem Original:

Zutaten: 0.75 cl Mandelsirup, 6 cl Rum (wir nehmen unseren Servus Rum, Venezuela & Jamaika)  
2 cl Limettensaft, 0.75 cl Rohrzuckersirup, 1.5 cl Triple Sec Curaçao, 20 cl Chrushed Ice  
•Der Ur-Rum hatte 77 % Alc. !!! -- Wer es kräftig im Geschmack möchte kann den 12 Jahre alten Jamaika-Rum Appleton Estate nehmen.