



Mi Mojito en 'La Bodeguita', mi Daiquiri en 'La Floridita'.
Ernest Hemigway

Daiquiri

5 Tropfen Maraschino
1,5 Teelöffel Zucker
8 cl Rum
2 cl frischer Zitronensaft
gestoßenes Eis

Alle Zutaten in einen Mixer geben und auf mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen bis das Eis fein zerkleinert ist.
In vorgekühlten Gläsern servieren.

Mojito

6 cl weißer, milder Rum
1 Teelöffel Zucker
1 cl Limonensaft
2-3 Spritzer Angostura
1 Flasche Bitterlemon oder Sodawasser
frische Pfefferminzblätter
Eiswürfel

Zucker, Limonensaft und Pfefferminzblätter in ein Glas geben und leicht umrühren.
Soda oder Bitterlemon hinzugeben und weiterrühren.
Zum Schluss Rum, Angosturatropfen und Eis hinzugeben.

Übrigens:

Der Daiquiri entstand aus einer Verlegenheit heraus.

Der US-amerikanische Mineningenieur Jennings Cox, der 1896 in seiner Villa nahe dem kubanischen Ort Daiquiri eine Party gab, versuchte in Ermangelung seines Lieblingsgetränks Gin den kubanischen Rum mit Zitronensaft und Zucker für seine Gäste "erträglicher" zu machen.

Rum im Netz

www.ron-mulata.de (Leipzig)
www.tltc.de (Leipzig)
www.karibic-rum.de (München)
www.rum-versand.de (Zeven)
www.koelnerrumkontor.de (Köln)
www.bleybley.de (Hamburg)