

Zutaten:

- 3 cl jamaikanischen Rum
- 3 cl Martinique Rum
- 1½ cl Curaçao (Orangenlikör)
- ¾ cl Mandelsirup (Giffard)
- ¾ cl Zuckersirup
- 2 cl frischen Limettensaft
- Crushed Ice
- Ananasscheibe
- Cocktailkirsche

Blaues Hawaii (1961)

„Wunderbar, ihr singt einfach wunderbar - hoffentlich kriegt ihr auch lebenslänglich!“

Mai Tai

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln befüllten Cocktailshaker geben, gut schütteln und über Crushed Ice in ein Glas abseihen.

Mit einer Cocktailkirsche und Ananasscheibe garnieren.

2 Varianten zum Klassiker:

Variante 1 4 cl Rum braun, 4 cl Rum 73% (z. B. Old Pascas 73%), 2 cl Apricot Brandy, je 4 cl Orangen- / Limetten- und Ananassaft, je 2 cl Mandel- und Zuckerrohrsirup.

Variante 2 6 cl dunkler Jamaica Rum, 1½ cl Orange Curaçao, 1½ cl Mandelsirup, ¾ cl Zuckersirup, Saft einer Limette.