

Zutaten:

- 3 cl Rum (Havana Club, 3 Jahre)
- 3 cl Rum (Havana Club, 7 Jahre)
- 2 cl Grenadine
- 2 cl Zitronensaft
- 5 cl Ananassaft
- 5 cl Orangensaft
- Eiswürfel

Vom Winde verweht (1939)

„Nicht ... ich werde schwach ...“ „Das sollst du auch werden, denn du bist zur Liebe bestimmt. Keiner von diesen Narren hat dich jemals richtig geküsst, weder Frank, noch Charles, noch dein blöder Ashley.“



Planter's Punch

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln befüllten Cocktailshaker geben, gut schütteln und durch das Barsieb in ein Cocktailglas auf einige Eiswürfel abseihen.

Mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche garnieren. Trinkhalme dazugeben.

2 Varianten zum Klassiker:

- Variante 1** 4 cl Rum braun, 1 Schuss Angostura Bitter, 1 cl Grenadine, 2 cl Zitronensaft, 8 cl Ananassaft, 8 cl Orangensaft, 1 cl Zuckersirup.
- Variante 2** 2 cl Rum, 2 cl Limettensaft, 2 TL Grenadine, 1 Spritzer Angostura, Crushed Ice, Sodawasser bzw. kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.