

# DRINKS.

## Mai Tai



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **6cl** dunkler Rum
- **3cl** Limettensaft
- **1.5cl** Triple Sec
- **1cl** Zuckersirup
- **0.5cl** Mandelsirup
- **Crushed** Ice

### Zubereitung

- 1.** Alle Zutaten zusammen mit Eis in einen Shaker geben und kräftig shaken.
- 2.** Inhalt in ein mit Crushed Eis gefülltes Glas abseihen.
- 3.** Cocktail mit Minze-Zweig oder einer Fruchtscheibe garnieren.



### Beschreibung

Der Mai Tai ist der Inbegriff des Tiki-Cocktails - und das, obwohl er nur äusserst selten in einer Tiki Mug gereicht wird. Wer schonmal eine Strandbar, Beach-Party, Hoteldisco oder ein Sommerfestival besucht hat, wird den Mai Tai als obligatorischen Bestandteil des Getränkemenüs kennen. Bekannt ist er seit dem Jahr 1972, als Victor Bergeron einen Bartender's Guide mit seinem famosen Cocktailrezept veröffentlichte. Dieses fertigte er angeblich schon seit 1944 als Inhaber der berühmten Trader's Vic Tikibar in Kalifornien an. Allerdings beanspruchten auch einige seiner Konkurrenten (erfolglos), den Mai Tai erfunden zu haben. Das Originalrezept von Victor Bergeron ist heute so gut wie unnachahmbar, da der 17-jährige J. Wray & Nephew Jamaican Rum nicht mehr produziert wird. Alternativ lässt sich ganz einfach ein dunkler Jamaica Rum mit einem Rhum Agricole mischen. Im Zweifelsfall tut es aber auch ein beliebiger, hochwertiger Rum aus der Karibik. Die Rezeptur für den Mai Tai wurde seit den 70er Jahren sowieso unzählige Male verändert und abgewandelt. So gut wie jede Bar scheint heutzutage ihre ganz eigene Kreation zu besitzen. Bei einigen kommen Ananas- und Orangensaft ins Glas, bei manchen fehlt der Mandelsirup, und wiederum andere mischen Apricot Brandy unter. Die ursprünglichste und

unkomplizierteste Version eines Mai Tais besitzt jedoch lediglich fünf Zutaten und wird in einem Tumbler serviert.