

DRINKS.

Daiquiri



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** weisser Rum
- **1cl** Zuckersirup
- **3cl** frischer Limettensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis füllen und schütteln.
2. In ein vorgekühltes Glas abseihen.
3. Optional: Für fruchtige Frozen Daiquiris den Zuckersirup durch den gewünschten Fruchtsirup ersetzen und pürierte Früchte hinzugeben. In einem Standmixer unter der Zugabe von Crushed Ice zubereiten.



Beschreibung

Einen klassischen Daiquiri sieht man heute nur noch selten. In den Bars, Clubs und Partykellern dieser Welt werden stattdessen die verschiedensten fruchtigen Varianten aufgetischt. Ganz vorne mit dabei ist der Erdbeer-Daiquiri, doch der Cocktail ist auch mit Mango-, Bananen- oder Himbeer-Geschmack beliebt. Dabei handelt es sich meist um «Frozen Daiquiris», die mit ihrer Sorbet-ähnlichen Konsistenz die Cocktailkarten anführen. Gerade weil sich die originale Rezeptur nach dem persönlichen Gustus verändern und ausgestalten lässt, ist der Daiquiri als Szene-Getränk so beliebt. Als wahrscheinlicher Erfinder gilt der amerikanische Bergbau-Ingenieur Jennings Cox, der den Drink im Jahr 1898 für ein Meeting anfertigte und das Rezept quasi aus dem Ärmel schüttelte. Benannt wurde der Cocktail nach dem Ort, an dem alles geschah: In den Minen von Playa Daiquirí in der Provinz Santiago de Cuba. Berühmt wurde der Cocktail später unter dem Einfluss der El Floridita-Bar in Havanna, wo der Barkeeper Constantino seine ganz eigene Version an Ernest Hemingway ausschenkte. Wenig überraschend ist daher, dass es auch eine spezielle Floridita-Version gibt, die zusätzlich mit Maraschino-Likör angefertigt wird. Der Daiquiri wird in seiner traditionellen Form ohne Eis in einer Cocktailschale oder in einem Martiniglas serviert.

