



17.50



1 Bild

## Malibu Coco 18% 70 cl

Artikelnummer 112544

### Produktmerkmale

Der Klassiker aus der Karibik. Der weisse Rum wird zunächst destilliert und sorgfältig gereinigt, bevor er mit natürlichem Kokosnussextrakt und einer feinen Süßung versehen wird. Dadurch erhält er seine klare Farbe sowie diese unverkennbar cremige, tropische Kokosnote, ergänzt durch eine sanfte Rum-Basis mit Hauch von Zuckerrohr und leichter Vanille. Der Malibu Original eignet sich hervorragend für Piña Colada.

### Rezept Piña Colada Malibu:

Der Piña Colada Malibu ist ein cremiger, süßer Cocktail aus Malibu Coco, Kokoscreme und frischem Ananassaft. Die Zutaten werden im Blender mit viel Eis zu einem Drink gemixt, der nach Karibik und Sommer schmeckt.

### Zutaten (für 1 grosses Glas):

50 ml Malibu Original (oder weisser Rum)  
30 ml Cream of Coconut (nicht Kokosmilch!)  
50 ml frischer Ananassaft  
1 Handvoll Crushed Ice (oder Eiswürfel)

### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mit dem Eis in einen Blender geben. Auf hoher Stufe mixen, bis eine glatte, dickflüssige Konsistenz entsteht (ca. 20–30 Sekunden). In ein grosses Hurricane-Glas oder einen Tumbler giessen. Mit Strohalm versehen und optional mit einer Ananasscheibe und einer Maraschino-Kirsche garnieren.

Tipp: Historisch wurde oft ein Spritzer frischer Limettensaft hinzugefügt, um die Süsse etwas auszugleichen – 5–10 ml reichen. Für extra Cremigkeit kann der Drink mit 1–2 cl Rahm (Sahne) ergänzt werden, wie es in manchen europäischen Varianten üblich ist.

### Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)