



Golden Drink – Rum mit Ginger Ale



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Ingwer, frisch	20 g
Zucker	100 g
Wasser	100 ml
Zimtstange	1 St.
Sternanis	1 St.
Nelken	3 St.
Eiswürfel	8 EL
Rum, kubanischer Ron Rumbero	40 ml
Ginger Ale	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, Shaker

1. Ingwer in feine Scheiben schneiden. In einem Topf 100 g Zucker mit 100 ml Wasser verrühren. Ingwer, Zimt, Sternanis und Nelken zugeben. Zuckerwasser aufkochen und ca. 5 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen. Gewürz-Sirup durch ein Sieb in eine Bügelflasche umfüllen und etwas abkühlen lassen.
2. Einen Shaker mit Eis füllen. 15 ml Gewürzsirup und 50 ml Rum in den Shaker geben und kräftig mixen.
3. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen. Rum-Sirup-Mix in das Glas geben, mit Ginger Ale auffüllen. Golden Drink sofort servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Gewürz-Sirup hält sich gut verschlossen einige Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	564 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	1 g