

Coconut Rum - karibische Verführung

Rum - karibische Verführung! Neben der Ananas ist die Kokosnuss eine der beliebtesten Früchte, wenn es um tropische und karibische Cocktails geht. Auch im Rum hat sich diese beliebte Zutat in den letzten Jahren sehr durchsetzen können, der milde und süßliche Geschmack begeistert immer mehr Menschen und die allgemeine Lieblichkeit von Coconut-Rum findet sowohl in Bars, aber auch privat immer mehr Anklang.



Coconut Rum oder Kokosnuss Rum – pur oder in Cocktails ein exotischer Genuss

Wenn es um karibische oder exotische [Cocktails](#) geht dann ist die Kokosnuss eine der beliebtesten tropischen Früchte überhaupt, neben der Ananas. Auch im Rum hat sich diese beliebte Zutat in den letzten Jahren sehr durchsetzen können, der milde und süßliche Geschmack begeistert immer mehr Menschen und die allgemeine Lieblichkeit von Coconut-Rum findet sowohl in Bars, aber auch privat immer mehr Anklang. Grundlage dafür ist eben der sehr milde und dabei sehr sanfte Geschmack der Kokosnuss. Immer mehr Hersteller haben diesen Trend erkannt und verwöhnen heute mit diversen Rumkreationen, die vom einfachen Rum mit viel Kokosnuss im Geschmack reicht, bis hin zu hochwertigen Rumlikören, die auf der Zunge regelrecht zergehen. Coconut-Rum eignet sich sowohl zum puren Genuss (immer sehr gut gekühlt, am besten auf Eis), ist aber auch in Cocktails sehr beliebt. Gerade, wenn es um tropische und karibische Cocktails geht, findet Coconut-Rum einen immer größeren Anklang. Besonders in Verbindung mit Ananas kann so ein Cocktail oder Longdrink kreiert werden, der wunderbar weich, aromatisch und ausdrucksstark ist. Das tropische Feeling wird mit dieser Sorte Rum ganz besonders unterstrichen. Rum-Liköre mit Kokosnuss-Geschmack sind auch hervorragend für Süßspeisen oder für eisige Kreationen geeignet. Sie geben Süßem und Kaltem das ganz besondere Etwas. Sie erzeugen das tropische Feeling und die Sehnsucht nach ferner Exotik und werden, vielleicht auch gerade aus diesem Grund, ganz allgemein immer beliebter.



Zu welchen Cocktails passt Coconut Rum oder Kokosnuss Rum?

Kokosnuss Rum findet Ihr sehr oft in exotischen oder karibischen Cocktails. Meistens ist es eine Mixtur mit den passenden Fruchtsäften, die in diesen Gegenden oft frisch eigenproduziert eingesetzt werden. Ananassaft, Orangensaft und exotische Säfte wie Mangosaft oder ähnliche passen hervorragend zu einem Kokosnuss Rum oder Coconut Rum, egal ob es ein gekaufter oder ein selbstgemachter ist. Wenn Ihr einen Kokosnuss Rum kauft probiert ruhig mal einige aus, denn die Geschmäcker sind ja bekanntlich unterschiedlich. Schaut dabei auch auf den Zuckergehalt und probiert süß versus weniger süß. Weiter unten zeigen wir euch auch wie Ihr den Rum mit Kokosnuss selber herstellen könnt. Damit habt Ihr alles an der Hand, um Euren eigenen Favoriten zu finden oder zu kreieren.

Die besten Cocktails mit Kokosnuss Rum

[Malibu Sunrise](#)

[Pineapple Coconut](#)

[Indian Colada](#)

[Bahama Mama](#)

Cocktail Rezepte mit dem besten Coconut Rum oder Kokosnuss Rum

Welcher Kokosnuss Rum für Euch der Beste ist hängt ganz von Euren eigenen Vorlieben ab. Mögt Ihr es lieber Süß oder soll der unverfälschte Geschmack der Kokosnuss selbst im Mittelpunkt stehen. Viele der bekannten Kokosnuss Rums ähneln eher einem Likör als einem waschechten Rum. Dies muss nicht schlecht sein hat aber viel mit eigenen Vorlieben zu tun. Also probiert es mal aus, auch die selbstgemachte Variante. An dieser Stelle findet Ihr schon mal einige Cocktails mit Coconut Rum. Die machen hoffentlich gleich Lust auf mehr.

Kokosnuss Rum selber machen – Coconut Rum Hausmacher Art geht das?



Kokosnuss Rum könnt Ihr ganz einfach selber herstellen, das hat den Vorteil das Ihr Ihn an Euren eigenen Geschmack anpassen könnt. Viele Coconut Rum Sorten haben eher die Eigenschaften eines Likörs und sind recht süß. Bei der Hausmacher Variante des Kokosnuss Rum könnt Ihr den Eigengeschmack der Kokosnuss perfekt herausarbeiten.

Das benötigt Ihr für Euren Kokosnuss Rum:

1 Kokosnuss

350 ml Wasser

350 ml Zucker

1 Flasche 750 ml weißen Rum

Zunächst müsst Ihr zwei Löcher in die Kokosnuss zaubern. Das kann man mit einem Korkenzieher machen. Ihr könnt aber genauso gut einen Bohrer benutzen. Setzt an den dafür passenden Stellen an. Den drei dunkeln Augen auf der Kokosnuss. Das Kokosnusswasser könnt Ihr in ein separates Gefäß füllen und für etwas anderes benutzen. Ihr benötigt es nicht für Euren hausgemachten Kokosnuss Rum. Nun packt Ihr die ganze Kokosnuss bei 200 Grad in den Backofen. Dadurch wird die Schale ausgetrocknet und Ihr könnt später alles schneller in Einzelstück zerlegen und das Kokosfleisch leichter von der Schale lösen. Nach etwa 15 Minuten könnt Ihr sie

herausnehmen und abkühlen lassen bis Ihr sie anfassen könnt, ohne Euch die Finger zu verbrennen. Nun könnt Ihr die Nuss mit einem Hammer aufschlagen und das Fleisch mit einem Messer von der Schale lösen. Mit einem Sparschäler entfernt Ihr die braune Haut vom Fleisch und zerschneidet die Kokosnuss in kleine Stücke. In der Zwischenzeit vermengt Ihr Zucker und Wasser in einem Topf und lasst das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun gebt Ihr die Kokosfleischstücke hinzu und rührt bis sie sich aufgelöst haben. Alles abkühlen lassen und in entsprechend großes verschleißbares Gefäß füllen und die Flasche Rum darüber gießen.

Alles gut durchschütteln und dann für ein bis drei Wochen dunkel und kühl lagern. Je länger das Ganze ruht umso markanter und intensiver wird das Kokosnussaroma. Zwischendurch könnt Ihr den Kokosnuss Rum immer mal wieder schütteln. Wenn Euch der Geschmack gefällt dann seht Ihr den Rum durch ein Tuch in ein weiteres großes Gefäß, sodass die letzten Spuren der Kokosfleischfasern entfernt werden. Dann könnt Ihr das Ganze in Flaschen abfüllen und für Eure nächsten Cocktail Kreationen nutzen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de