

# Nacional Daiquiri

Delikate Kombination aus Ananas und Apricot Aromen.

**Der klassische Daiquiri Cocktail mit neuen Geschmacksnoten neu interpretiert. Fruchtig, aromatisch und lecker ist dieser Drink. Rum und Apricot Brandy als alkoholische Basis. Ananas und Limette für die perfekte Süße-Säure-Balance. Einfach ausprobieren und selber bewerten.**

## Zutaten

- 4 cl Rum
- 2 cl Apricot Brandy
- 2 cl Ananassaft
- 1 Scheibe Ananas
- 1/2 Limette

## Zubereitung

- Die Ananasscheibe im Mixer pürieren.
- Den Saft der halben Limette auspressen und dazu geben.
- Zusammen mit allen anderen Zutaten und viel Eis im Shaker durchschütteln.
- Alles in ein Cocktailglas abseihen.
- Mit einem Stück Ananas dekorieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/nacional-daiquiri/>