



Rum Old Fashioned

Glas	Tumbler
Eis	Eiswürfel
Methode	Stir Slowly
Dekoration	Orangenzeste

Zutaten	Menge
Zuckerwürfel braun	1 Stück
Angostura Bitters	Soak
Soda	1 Barlöffel
Dunkler Rum	6 cl

1. Den Zuckerwürfel mit Angostura tränken
2. Zusammen mit Soda ins Glas geben
3. Verrühren, dass sich der Zucker auflöst
4. 2 cl Rum und 2-3 Eiswürfel hinzugeben
5. Ca. 8-10 Sekunden vorsichtig rühren
6. Schritt 4 & 5 zweimal wiederholen
7. Mit Orangenzeste garnieren

*Tipp:
Wem der Drink
zu stark ist, der
kann mit Ginger
Ale toppen*