



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Coquito

Coquito

330 ml Lien Ying Kokosmilch

350 ml gezuckerte Kondensmilch

300 ml ungesüßte Kondensmilch

200 ml weißer Rum

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

20 g Zucker

Coquito

1.

Alle Zutaten – Kokosmilch, gezuckerte Kondensmilch, ungesüßte Kondensmilch, Rum, Vanilleextrakt, Zimt, Muskatnuss und Zucker – in einen Mixer geben. Auf hoher Stufe mixen, bis alles gut vermischt ist. Abschmecken und bei Bedarf Zucker oder Gewürze anpassen.

Die Mischung in eine abgekochte Flasche oder einen Krug füllen, abdecken und mind. 2 Stunden im Kühlschrank

kalt stellen.

Vor dem Servieren gut schütteln oder umrühren. In kleinen Gläsern servieren und mit etwas Zimt bestreuen.

Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche verbrauchen. Vor dem Servieren immer gut schütteln.