



Alkoholfreie Mixdrinks

- 1) Coconut Kiss
- 2) Refresco de Papaya
- 3) Cool Coconut
- 4) Peach Shake
- 5) Strawberry Shake
- 6) Day Dream

Alkoholische Mixdrinks

- 1) Piña Colada
- 2) Golden Colada
- 3) Sweet Pink Colada
- 4) Piña Chokolada
- 5) Strawberry Diamond
- 6) Dominican Summer
- 7) Kingston Toddy
- 8) Passion Cup
- 9) Frozen Strawberry
- 10) Red Hibiscus
- 11) Siete Potenza
- 12) Havana Dream
- 13) Caribbean Flair
- 14) Caipi Passion
- 15) Barbados Sunrise
- 16) Caribbean Island
- 17) Rompe Colcon
- 18) Planter's Punch

Mixgetränke sind in der Karibik ein Teil karibischer Lebensart.

Mit den Rezepten in dieser Broschüre können Sie Ihren Gästen im Handumdrehen köstliche alkoholische oder alkoholfreie Mixdrinks servieren. Mit **Djamela Caribbean Dreams** in 5 Sorten lassen sich fruchtig-süße und erfrischende Drinks zaubern. Probieren Sie unsere Rezepte aus oder lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

Die **Carribbean Dreams** sind auch für Pfannkuchen, Torten, Eis, Pudding und Cremespeisen zu empfehlen. Auch heiß über Eis und Pudding eine Köstlichkeit.

Tipp: Füllen Sie die Fruchtmischungen in Eismwürfelbereiter und lassen diese gefrieren. Sie haben dann fruchtige Eismwürfel, die die Mixgetränke nicht verwässern.

So richtet man die Hausbar ein:

Für den Anfang benötigt man folgende Grundausrüstung:

Cocktail-Shaker	Barlöffel
IceCrusher	Mixer/ Pürrierstab
kleiner Messbecher	Saftpresse

Aus der Küche:

Gläser	Brettchen
Karaffe	scharfes Messer
Trinkhalme	Eismwürfelbereiter



Für die angegebenen Mixdrinks benötigen Sie:

Djamela Caribbean Dream Piña Colada, Papaya-Pineapple, Strawberry Banana, Passionfruit Banana und Peach Banana

Djamela Creola de Coco (Kokosnussmilch)

Djamela Curacao Triple Sec (weißer Curacao)

Djamela Jamaica Rum

Djamela Angostura Bitter

Djamela Palm Syrup (Palm-Sirup)

Djamela Cane Sugar (Rohrzucker)

weißer Rum

frisch gepresste Säfte (Orange, Zitrone, Limette)

Ananassaft, Grapefruitsaft

Zitronenlimonade

Grenadine

Mineralwasser, Sodawasser

Milch, Buttermilch

Süße Sahne

Schokoladensirup

Vanilleeis

Zitronensorbet

sowie diverse Früchte, je nach Rezept zum Dekorieren und Eiswürfel bzw. gestoßenes Eis.

Mix-Tipps:

- Cocktails sollten immer gut gekühlt sein – daher auch Säfte und Spirituosen gut vorkühlen
- Niemals kohlenstoffhaltige Getränke schütteln oder mixen, sondern immer nur aufgießen
- Für alle Cocktails, die schaumig werden sollen, Mixer oder Pürierstab verwenden.
- Das in vielen Rezepten beschriebene „Abseihen“ bedeutet, das Abgießen durch den Strainer in das Glas. Hierbei werden die im Shaker vorhandenen Eisreste zurückgehalten
- Einen dekorativen Zuckerrand erhalten Sie, indem Sie den Glasrand mit einer Zitronenschnitze umfahren und danach das Glas auf einem Teller mit Zucker drehen. Sehr effektiv sind auch Glasränder mit eingefärbtem Zucker (Grenadine oder Lebensmittelfarbe) oder aus Kakaopulver oder Kokosraspeln.



Alkoholfreie Mixdrinks

Coconut Kiss

(Martinique)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
100 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
100 ml Ananassaft
100 ml **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
4 EL **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)
4 EL gestoßenes Eis

Piña Colada, Orangen- und Ananassaft gut gekühlt in den Mixer geben, Kokosnussmilch und Palm-Sirup hinzufügen und gründlich durchmischen. In mit gestoßenem Eis gefüllte Gläser füllen.

Refresco de Papaya

(Dominikanische Republik)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Papaya Pineapple** (Papaya-Ananas)
100 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
100 ml Milch

2-3 Kugeln Vanilleeis

Alle Zutaten gut gekühlt im Mixer verrühren, in gekühlte Gläser geben, nach Belieben je eine Kugel Vanilleeis hinzufügen, mit Orangen- oder Zitronenscheiben garnieren.

Cool Coconut

(Dominikanische Republik)

Für 2 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
4 cl **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)
1 Glas Mineralwasser
3-4 Eiswürfel

Zutaten, außer Mineralwasser, im Shaker zusammen mit Eiswürfeln mischen und kräftig schütteln. In gekühlte Longdrinkgläser abseihen und mit Mineralwasser auffüllen.



Peach Shake

(Trinidad)

Für 1 Person

125 ml **Djamela Caribbean Dream Peach Banana** (Pfirsich-Banane)
200 ml Buttermilch
1 TL Zitronen- oder Limettensaft
4 Eiswürfel

Peach Banana mit Buttermilch und Zitronen- oder Limettensaft gut gekühlt in den mit Eiswürfeln gefüllten Shaker gießen, gut schütteln und in ein gekühltes Glas geben.

Strawberry Shake

(Guadeloupe)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
400 ml Buttermilch
2 EL **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)

*Für den Zuckerrand: **Djamela Cane Sugar** (Rohrzucker) und Zitronenviertel*

Strawberry Banana mit Buttermilch gut gekühlt in den Mixer geben, vermischen und nach Belieben mit Palm-Sirup abschmecken.

Gekühlte Gläser mit Rohrzuckerrand versehen - die Glasränder mit einem Zitronenviertel befeuchten und dann in Rohrzucker stülpen.

Shake in Gläser füllen und mit Strohhalmen servieren.

Day Dream

(Guadeloupe)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
200 ml Milch

2-3 Kugeln Zitronensorbet

Gut gekühlte Strawberry Banana und Milch im Mixer verrühren, in eisgekühlte Gläser geben, je eine Kugel Zitronensorbet hinzufügen und nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren.



Alkoholische Mixdrinks

Piña Colada

(Puerto Rico)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
100 ml süße Sahne
100 ml **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
4 cl weißer Rum
4 cl **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)
150 ml gestoßenes Eis

Alle Zutaten in den mit gestoßenem Eis gefüllten Cocktail-Shaker gießen und kräftig schütteln. In eine aufgeschnittene Kokosnuss oder in hohe Gläser geben und mit Strohalm servieren.

Golden Colada

(Puerto Rico)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
200 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
2 cl **Djamela Triple Sec Curaçao** (weißer Curaçao)
4 cl **Djamela Jamaica Rum**
6 Eiswürfel

Alle Zutaten im Shaker mischen und zusammen mit Eis kräftig schütteln. In Gläser abseihen.

Sweet Pink Colada

(Puerto Rico)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
200 ml **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
2 cl Grenadine
4 cl weißer Rum
gestoßenes Eis

Im Shaker alle Zutaten kräftig schütteln. Jeweils in bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefüllte Longdrinkgläser abseihen.



Piña Chocolada

(Puerto Rico)

Für 3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Dream Piña Colada** (Ananas-Kokos)
100 ml süße Sahne
100 ml **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
4 cl **Djamela Jamaica Rum**
4 cl Schokoladensirup
150 ml gestoßenes Eis

geschlagene Sahne
1 TL Kakaopulver

Alle Zutaten gut gekühlt in den Shaker geben, kräftig schütteln, jeweils in ein großes Glas füllen, mit Sahnehäubchen versehen und mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Strawberry Diamond

(Kuba)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
4 cl weißer Rum
2 cl **Djamela Curaçao Triple Sec** (weißer Curaçao)
Zitronenlimonade
6-9 Eiswürfel

Alle Zutaten, außer Zitronenlimonade, gut gekühlt im Shaker mischen. In mit Eiswürfel gefüllte gekühlte Gläser gießen. Mit Limonade auffüllen und mit einem Barlöffel umrühren.

Dominican Summer

(Dominica)

Für 4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Peach-Banana** (Pfirsich-Banane)
4 cl weißer Rum oder **Djamela Jamaica Rum**
2 cl **Djamela Curaçao Triple Sec** (weißer Curaçao)
2 cl **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)
200 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
1 cl Limonensaft
200 ml gestoßenes Eis

Zutaten mit gestoßenem Eis im Shaker oder Mixer mischen. In gekühlte Gläser füllen.



Kingston Toddy

(Jamaica)

Für 3-4 Personen

2 Limetten
3-4 TL **Djamela Cane Sugar** (Rohrzucker)
250 ml **Djamela Caribbean Peach Banana** (Pfirsich-Banane)
200 ml Orangen- oder Grapefruitsaft
2 cl **Djamela Angostura Bitter**
2 cl **Djamela Curaçao Triple Sec** (weißer Curaçao)
gestoßenes Eis

Limetten in kleine Stücke schneiden und mit Rohrzucker jeweils im Glas zerstampfen. Alle übrigen Zutaten in einer Karaffe mit einem Barlöffel verrühren, auf die Gläser verteilen, umrühren und mit gestoßenem Eis auffüllen.

Passion Cup

(Kuba)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Passionsfruit Banana** (Maracuja-Banane)
200 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
4 cl **Djamela Jamaica Rum**
2 cl **Djamela Curaçao Triple Sec** (weißer Curaçao)
150 ml gestoßenes Eis

Zutaten mit gestoßenem Eis im Shaker mischen, kräftig schütteln und in Gläser füllen.

Frozen Strawberry

(Gouadeloupe)

Für 3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
4 cl **Djamela Jamaica Rum**
4 cl **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)
4 cl Zitronen- oder Limettensaft
300 ml gestoßenes Eis

Strawberry-Banana, Rum, Palm-Sirup und Zitronensaft mischen und ½ Stunde ins Gefrierfach stellen, dann gestoßenes Eis untermischen. Mit dem Mixer mixen, bis der Drink „frozen“ ist. Der Daiquiri hat die richtige Konsistenz, wenn ein Trinkhalm darin stecken bleibt.

Tip: Frieren Sie die **Caribbean Dreams** ein (im Eiswürfelbereiter), dann entfällt das Einfrieren der Getränke. Für die Mixdrinks die Zutaten im Shaker mischen und über die gecrushten Fruchtiswürfel in gekühlte Gläser geben.



Red Hibiscus

(Tobago)

Für 2 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
4 cl weißer Rum oder **Djamela Jamaica Rum**
5 TL **Djamela Cane Sugar** (Rohrzucker)
3 cl Zitronensaft
300 ml gestoßenes Eis

Alle gekühlten Zutaten einschließlich Eis mit einem Pürierstab mixen, bis sich das gestoßene Eis fast aufgelöst hat. Den Cocktail jeweils in Gläser mit 2 Strohhalmen servieren.

Siete Potenza

(Barbados)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Strawberry Banana** (Erdbeer-Banane)
4 cl **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
5 cl **Djamela Jamaica Rum**

2-3 Kugeln Vanilleeis

Alle Zutaten mit dem Pürierstab verrühren und in gut gekühlte Cocktailschalen füllen. Mit je einer Kugel Vanilleeis dekorieren.

Havanna Dream

(Kuba)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Peach Banana** (Pfirsich-Banane)
200 ml frisch gepreßter Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
4 cl weißer Rum oder **Djamela Jamaica Rum**
6 cl **Djamela Curacao Triple Sec**
6 Eiswürfel

Alle gekühlten Zutaten im Shaker kräftig mixen, dann in Longdrinkgläser geben.

Variante für Sektliebhaber (für 5-6 Cocktails):

In ein Sektglas 2/3 eiskühlten Sekt geben, rühren, um den Schaum zu reduzieren, dann mit 1/3 „Havanna Dream“ auffüllen.



Caribbean Flair

(Marie Galante)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Passionfruit Banana** (Maracuja Banane)
4 cl weißer Rum oder **Djamela Jamaica Rum**
2 cl Grenadine
4-5 Spritzer **Djamela Angostura Bitter**
300 ml gestoßenes Eis

Alle gut gekühlten Zutaten mit dem Mixer verrühren, in hohe Longdrinkgläser füllen. Mit Kiwi-Scheiben dekorieren.

Variante für Sektliebhaber (für 5-6 Cocktails)

Sektgläser mit eisgekühltem Sekt auffüllen, rühren, um den Schaum zu reduzieren, dann mit „Caribbean Flair“ auffüllen.

Caipi Passion

(Brasilia)

Für 2 Personen

1 Limette, klein geschnitten
1 cl Limettensaft
1 EL **Djamela Cane Sugar** (Rohrzucker)
250 ml **Djamela Caribbean Passionfruit Banana** (Maracuja Banane)
4 cl weißer Rum oder **Djamela Jamaica Rum**
2 Spritzer **Djamela Angostura Bitter**

Limettenstücke und Limettensaft mit Rohrzucker jeweils direkt in den Caipirinha-gläsern mit einem Holzstößel zerdrücken. Die Gläser zu $\frac{3}{4}$ mit gestoßenem Eis füllen. Die restlichen Zutaten in einer Karaffe verrühren, in die Gläser geben und mit einem Barlöffel umrühren.

Barbados Sunrise

(Barbados)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Passionfruit Banana** (Maracuja Banane)
200 ml frisch gepresster Orangensaft (alternativ: Orangensaft)
6 cl **Djamela Jamaica Rum**
2 cl Limetten- oder Zitronensaft
3-4 Eiswürfel

2 cl Grenadine je Glas
6-8 Eiswürfel

Alle Zutaten außer Grenadine mit Eiswürfeln shaken, dann abseihen, in Longdrinkgläser auf frisches Eis geben. Grenadine langsam über einen Barlöffel einfüllen. Mit einem Trinkhalm so wenig umrühren, dass man den Sonnenaufgang im Glas noch sieht.



Caribbean Island

(Puerto Rico)

Für 3-4 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Papaya Pineapple** (Papaya Ananas)
100 ml Milch
100 ml Sahne
6 cl **Djamela Curaçao Triple Sec** (weißer Curaçao)

gestoßenes Eis
Sodawasser

Die gekühlten Getränke in einen Mixer geben und gut mischen. In eisgekühlte Gläser gießen, mit Sodawasser auffüllen.

Rompe Colcon

(Grenada)

Für 2 - 3 Personen

250 ml (1 Glas) **Djamela Caribbean Passionfruit Banana** (Maracuja Banane)
4 cl **Djamela Jamaica Rum**
2 cl Limettensaft
4 Spritzer **Djamela Angostura Bitter**
gestoßenes Eis

Alle Zutaten in einem Shaker mischen und in Gläsern, gefüllt mit fein zerstoßenem Eis, servieren. Die Gläser mit Limettenscheiben garnieren.

Planter's Punch

(Karibik)

Für 2-3 Personen

250 ml **Djamela Caribbean Papaya Pineapple** (Papaya-Ananas)
50 ml Grenadine
50 ml weißer Rum
50 ml **Djamela Jamaica Rum**
2 cl **Djamela Curacao Triple Sec** (weißer Curaçao)
30 ml Limettensaft
10 ml Orangensaft
4-6 Eiswürfel

Alle gut gekühlten Zutaten im Shaker mischen und in mit gestoßenem Eis gefüllte Gläser geben. Mit Sternfruchtscheiben dekorieren.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.djamela.rila.de