
FRANZI'S

rum diary



FRANZI Sirup:
200ml FRANZI
mit 200 Gramm
Rohrzucker ein-
kochen.

5 cl dunkler Rum

FRANZI's Favorit: Pampero Rum Añejo Aniversario
Reserva Exclusiva

1,5 cl FRANZI Sirup

10 Tropfen Ferdinand's Bitter
RubINETTE Apfel & Zitronenthymian

Alle Zutaten in
einem Tumbler
mit reichlich Eis
geben und mit
einem Barlöffel
ca. 3 Minuten
rühren.



Tipp von Stefan Bauer

Je länger man den Drink rührt, desto milder wird er durch das Schmelzwasser. Somit kann man den Geschmack selbst mit dem Eis variieren.
