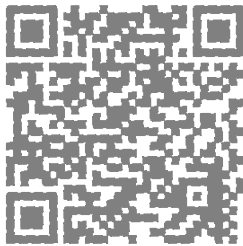


Sommerreise im Glas

7 Farben - 7 Cocktails

Rezeptheft mit Cock- und Mocktails in allen Farben des Regenbogens zum Ausdrucken vom Michael Müller Verlag.

Viel Spaß beim Nachmischen!



Orange Baby

Zutaten (für 2 Portionen)

Für die Eiswürfel

Orangensaft
Eiswürfelformen, zum Beispiel Kakteen, Ananas oder Zitronen
1 Eierbecher Wasser
Wassereis- oder Gefrierbeutel

Für den Cocktail

100 ml Mangosaft
100 ml Karottensaft
4 cl weißer Rum
2 cl Kokosmilch
1 Spritzer Limettensaft
1 Schuss Ingwershot
1 Handvoll Crushed Ice



Zubereitung

Den Orangensaft in die besonderen Eiswürfelformen füllen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.

Mangosaft, Karottensaft, weißen Rum, Kokosmilch, Limettensaft und Ingwershot zusammen mit dem Crushed Ice in einen Mixer geben. Alles fein pürieren, bis eine gleichmäßig cremige Konsistenz entsteht.

Den Cocktail auf zwei Gläser verteilen und zum Schluss die Orangensaft-Eiswürfel daraufsetzen. Gut gekühlt genießen.



Bloody Cherry

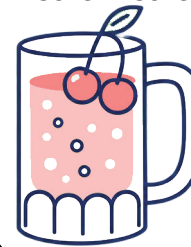
Zutaten (für 2 Portionen)

Für die Wassereisstangen

1 Eierbecher Grenadine
2 Eierbecher Kirschsafft
1 Eierbecher Wasser
Wassereis- oder Gefrierbeutel

Für den Drink

Etwas frische Minze
1 Limette
1 Liter Mineralwasser
Frische Kirschen zum Garnieren



Zubereitung

Grenadine, Kirschsafft und Wasser verrühren und in die Wassereisbeutel füllen. Über Nacht einfrieren.

Limette, Minze und Kirschen waschen. Die Limette in kleine Stücke schneiden, in zwei Gläser geben und leicht ausdrücken (am besten mit einem Holzstößel). Die Minzblätter hinzufügen und vorsichtig andrücken.

Nun die gefrorene Kirschmischung aus den Beuteln direkt ins Glas drücken und mit Mineralwasser auffüllen.

Nach Belieben mit frischen Kirschen dekorieren und gut gekühlt genießen.



Mango-Maracuja-Vacation

Zutaten (für 1 großes Glas)

7 EL pürierte Mango
2 EL Kokos-Kondensmilch
1 EL Lemon Curd
3 EL Maracujasaft
2 cl Bacardi
200 ml Kokoswasser
Crushed Ice
1 Prise Tajín-Gewürz



Zubereitung

Mangopüree, Kokos-Kondensmilch, Lemon Curd, Maracujasaft und Bacardi in einen Mixer geben und zu einer cremigen Mischung pürieren. Das Spezialgefäß großzügig mit Crushed Ice füllen und das Kokoswasser hineingießen. Anschließend die Mango-Maracuja-Mischung darübergeben. Zum Schluss mit einer Prise Tajín bestreuen und gut gekühlt genießen.



Green O'Malley

Zutaten (für 1 Glas)

1 cl Wodka
2 cl Kiwilikör
1 cl Pfefferminzsirup
4 cl Sekt
Limettenlimonade zum Auffüllen
Crushed Ice
Einige Limettenscheiben und Pfefferminzzweige

Optional: 1 Kugel Zitroneneis



Zubereitung

Wodka, Kiwilikör und eine Handvoll Crushed Ice in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.

Die Mischung in ein Glas füllen. Pfefferminzsirup und Sekt hinzugeben und den Cocktail mit Limettenlimonade auffüllen.

Limettenscheiben und Pfefferminzzweige ins Glas geben. Für die zweite Textur zum Schluss vorsichtig eine Kugel Zitroneneis auf den Drink setzen und sofort genießen.



Blaumacher

Zutaten (für 2 Portionen)

2 große Gläser Crushed Ice
50 ml Birnensaft
45 ml selbst gemachter, blau eingefärbter Eisbonbonsirup
15 ml Mojito-Mint-Sirup
250 ml trockener oder halbtrockener Sekt



Zubereitung

Birnensaft, Eisbonbonsirup und Mojito-Mint-Sirup miteinander vermischen.

Zwei große Gläser randvoll mit Crushed Ice füllen.

Die blaue Sirupmischung gleichmäßig darüber verteilen und vorsichtig mit Sekt auffüllen.

Am besten sofort servieren und eiskalt genießen.

Für den Eisbonbonsirup einfach zerstossene Eisbonbons in einen Topf geben, geradeso mit Wasser bedecken und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Abkühlen lassen und mit blauer Lebensmittelfarbe bis zur gewünschten Intensität färben.



Grotta Azzurra

Zutaten (für 1 Glas)

90 ml Ginger Beer
20 ml Lavendelsirup
10 ml Blue-Curaçao-Sirup
Spritzer Zitronensaft
1 Handvoll gefrorene Blaubeeren

Für die Dekoration

Einige Gurkenscheiben
Frische Minze
Einige Lavendelzweige
Nach Belieben Zitronenscheiben



Für den besonderen Farbeffekt haben wir den Gin von The Illusionist verwendet, der bei der Zugabe von Ginger Beer die Farbe wechselt und den es auch in einer alkoholfreien Variante gibt.

Zubereitung

Den Gin in ein Glas geben. Anschließend langsam das Ginger Beer dazugießen und beobachten, wie sich die Farbe verändert. Lavendelsirup, Blue-Curaçao-Sirup und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Alles vorsichtig umrühren.

Anstelle von Eiswürfeln die gefrorenen Blaubeeren ins Glas geben. Gurkenscheiben hinzufügen und den Cocktail nach Belieben mit Lavendel, Minze und einer Zitronenscheibe dekorieren.



Pink Stardust

Zutaten (für 1 Glas)

7 cl Fever-Tree Mexican Lime
8 cl Rosé-Sekt (mit / ohne Alkohol)
1,5 cl Guave-Drachenfruchtsaft
0,5 cl Drachenfruchtsirup
2 cl Limettensaft
2 cl Pink-Grapefruchtsaft
Optional: 2 cl Wodka



Zubereitung

Ein Glas großzügig mit Eiswürfeln füllen. Zuerst den Rosé-Sekt und anschließend Fever-Tree Mexican Lime ins Glas geben.

Guave-Drachenfruchtsaft, Drachenfruchtsirup, Limettensaft, Pink-Grapefruchtsaft und optional den Wodka in einem Mixglas oder Shaker kurz vermischen.

Für einen Farbverlauf die Mischung langsam über die Rückseite eines Löffels ins Glas gießen.

Mit essbarem Glitzer und frischen Johannisbeeren garnieren.

Den Glasrand mit einer Grapefruitscheibe, einer Limettenscheibe oder einem Stück Drachenfrucht dekorieren.

