

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ob für die Geburtstagsparty der Kinder, für den geselligen Grillabend oder einfach so: alkoholfreie Cocktails sehen toll aus und sorgen für Urlaubsstimmung daheim. Sie können die Cocktails auch ganz leicht zu einer alkoholhaltigen Erfrischung umwandeln, indem Sie etwas Sekt oder Wodka hinzufügen.

ZUTATEN FÜR 4 COCKTAILS

250 g	Himbeeren
2 Stängel	Rosmarin
200 ml	Himbeersaft
4 TL	Zitronensaft
600 ml	Mineralwasser
	Eiswürfel nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Himbeeren und den Rosmarin waschen.
2. Danach die Himbeeren auf die 4 Gläser verteilen und mit einem Stößel am Boden andrücken.
3. Anschließend verteilen Sie auch die Rosmarinstängel auf die Gläser und gießen das Ganze mit Himbeersaft auf.
4. Nun jeweils einen Teelöffel Zitronensaft in die Gläser geben und alles gut umrühren.
5. Zum Schluss füllen Sie die Gläser mit dem Mineralwasser auf und fügen Eiswürfel nach Belieben hinzu.

ZUTATEN FÜR 4 COCKTAILS

2	Limetten
80 ml	Maracujasaft
4 EL	Brauner Zucker
500 ml	Ginger Ale
1 Bund	Minze
	Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Limetten waschen, in kleine Stücke schneiden und mit einem Stößel im Glas zerdrücken.
2. In jedes Glas einen Esslöffel Zucker geben und mit den zerdrückten Limetten verrühren.
3. Anschließend befüllen Sie die Gläser mit Eiswürfeln und fügen pro Glas 2 cl Maracujasaft hinzu.
4. Zum Schluss die Gläser mit Ginger Ale auffüllen und das Ganze gut verrühren.



RASPBERRY PUNCH



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ZUTATEN FÜR 4 COCKTAILS

2	Limetten
4 EL	Brauner Zucker
500 ml	Zitronenlimonade
1 Bund	Minze
	Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Minze und die Limetten waschen. Danach die Minzblätter vom Stängel abzupfen und die Limette in kleine Spalten schneiden.
2. Limettenspalten und Minze gleichmäßig auf die Gläser verteilen und anschließend beides mit einem Stöbel am Glasboden andrücken.
3. Pro Glas einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben und nach Belieben mit Eiswürfeln auffüllen.
4. Als letzten Schritt Zitronenlimonade hinzufügen und das Ganze gut umrühren.

ZUTATEN FÜR 4 COCKTAILS

300 ml	Orangensaft
170 ml	Ananassaft
4 TL	Zitronensaft
40 ml	Grenadine (Fruchtsirup)
	Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die 3 Säfte miteinander vermischen. Danach die Eiswürfel nach Belieben auf die 4 Gläser verteilen.
2. Nun Grenadine hinzufügen. Um einen schönen Verlauf der gelben und roten Farbe zu erhalten, können Sie einen Löffel am Glasrand ansetzen und die Grenadine über den Löffel langsam in das Glas laufen lassen.

TIPP:

Alle Cocktails lassen sich wunderbar mit Orangenscheiben, Limettenschnitzen oder anderem Obst verzieren.

MOJITO



SÜDKURIER