



# Rezepte

## Trendgetränke

### DRINKS

- Erfrischend anders: Hugo Verjus
- Bunt & öko: Blue Vodka Soda
- Dairy-free White Russian
- The Pink Drink

2022

### SPECIALS

- Mit und ohne Alkohol
- Für Allergiker geeignet
- Vegane Optionen



# Erfrischend anders: Hugo Verjus

## Zutaten

- 20 ml Verjus
- 150 ml Mineralwasser
- 20 ml Holunderblüten-Sirup
- Minzblätter nach Bedarf
- Eiswürfel für den Frischekick

## Zubereitung

1. Vermische den Sirup zusammen mit Verjus.
2. Fülle das Gemisch mit Mineralwasser auf.
3. Gebe Minze und Eis dazu. Fertig!



**Toll für Allergiker!** ✓

Frei von Histamin und  
kaum Fructose enthalten

# Bunt & öko: Blue Vodka Soda

## Zutaten

- 25 ml Vodka
- 150 ml Sodawasser
- 25 ml Blue Curaçao
- 1 Zweig Minzblätter
- Eiswürfel oder Crushed Ice

## Zubereitung

1. Fülle das Glas mit Eis.
2. Mische alle Flüssigkeiten.
3. Dekoriere mit Minze (und bei Bedarf mit Limette). Et voilà!



# Diary-free White Russian

## Zutaten

- 50 ml Vodka
- 25 ml Kahlúa
- 25 ml Mandelmilch
- 25 ml Soja Kochcrème
- 2 Handvoll Eiswürfel

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Shaker geben, zum Schluss Eis.
2. Mixe für 30 Sekunden.
3. Bereite ein Glas voller Eiswürfel vor und fülle es mit dem Cocktail aus dem Shaker. Done!



**Mmmh...Milchfrei!** ✓

Geht auch alternativ mit Cashewmilch ohne Sahne - geschmacksarm und cremig

# The Pink Drink

## Zutaten

- 100 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 Teebeutel Hibiskus-Tee
- 50 g tiefgefrorene Beerenmischung
- wenig Holunderblütensirup
- 3 Eiswürfel

## Zubereitung

1. Koche zu Beginn den Tee, dann ziehen und abkühlen lassen.
2. Gebe Eiswürfel und die kalten Beeren in ein hohes Glas.
3. Gieße erst den Tee (zwei Drittel des Glases), dann die Kokosmilch (restliches Drittel) ein.
4. Leicht umrühren und fertig zum servieren!

