

REZEPTE FÜR

Trendgetränke

für den Sommer

DRINKS

- Das Sommer-Trend-Getränk 2023: Aperol Paloma
- Erfrischend anders: Hugo Verjus
- Bunt & öko: Blue Vodka Soda
- Dairy-free White Russian
- The Pink Drink

2023



SPECIALS

- ✓ Mit und ohne Alkohol
- ✓ Vegane Optionen
- ✓ Klassiker neu interpretiert



Das Sommer-Trend-Getränk 2023: Aperol Paloma

Zutaten

- 50 ml Tequila
- 50 ml Grapefruitsaft
- 30 ml Orangenlikör
- 30 ml Aperol
- 10 ml Limettensaft
- Eiswürfel
- Limetten- oder Orangenscheiben und Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Fülle den Cocktail-Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln
2. Gib den Tequila, den Grapefruitsaft, Orangenlikör, Limettensaft und Aperol dazu
3. 15-20 Sekunden lang gut schütteln
4. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail durch das Barsieb in das Glas einfüllen
5. Nach Wunsch mit Orangen- oder Limettenscheibe und Minze garnieren



Aperol ohne "Spritze"

Wer diesen Sommer-Cocktail weniger stark mag, kann den Drink mit Mineralwasser oder Bitter Lemon strecken

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! ✓

Kaum Histamin und
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

The Pink Drink

Zutaten

- 100 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 Teebeutel Hibiskus-Tee
- 50 g tiefgefrorene Beerenmischung
- ein 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 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!

