



Deine Sommer-Mocktails - Rezeptempfehlungen

Strawberry Margarita

4 cl Himbeersirup ohne Zucker | 50 Gramm Lychee geschält und entkernt | 2,5 EL Sahne | 50 ml Soda | ½ EL Zitronensaft | 4 Himbeeren | Eiswürfel

Gib den Himbeersirup ins Glas. Die Lychees mixt du mit Sahne im Mixer und gießt dann das Resultat langsam auf den Himbeersirup. Das Sodawasser mit dem Zitronensaft verrührst du und füllst es ebenfalls langsam in das Glas. Durch das langsame Einlaufen entstehen die Schichten. Die Himbeeren und die Eiswürfel gibst du dann noch zum Abschluss dazu, servierst und genießt den Drink. Tipp: Du kannst anstatt Lychees auch andere Früchte mit den Himbeeren kombinieren. Ananas, Papaya oder Mangos passen ebenso gut wie Melonen oder Pfirsiche. Auch die Himbeeren kannst du gegen andere Beeren austauschen.

Caiprinha

1 Limette | brauner Rohrzucker | 2 cl Lime Juice Cordial | Crushed Ice und Ginger Ale auffüllen

Eine Limette achteln und zwei Stücke davon ins Glas geben und zerstampfen. 1-2 Barlöffel braunen Rohrzucker hinzugeben. 2 cl Lime Juice Cordial dazugeben. Zuletzt das Glas mit Crushed Ice und Ginger Ale auffüllen.

Grapefruit-Rosmarin

Rosmarinsirup | 400 ml stilles Wasser | 200 gr Zucker | ca. 1/2 Bund – 1 Bund Rosmarin | 1-2 Zitronen (je nach Größe) | mehrere Zweige Rosmarin oder gekaufter Rosmarinsirup | frischgepresster Grapefruitsaft | Mineralwasser | Eiswürfel

Pro Glas 1/2 Tasse frischgepressten Grapefruitsaft mit einem Esslöffel Rosmarinsirup mischen. Den Rest des Glases mit Mineralwasser und Eiswürfeln auffüllen und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Pink Lemonade Guave

Guavensirup | Limettensaft (frisch gepresst) | Mineralwasser | Eiswürfel | optional: eßbare Blüten oder frische Beeren

Das wohl einfachste Rezept in dieser Reihe ist die Pink Lemonade. Aus Minerwalwasser, Guavensirup und Limettensaft mischt du einfach nach Geschmack eine herrlich erfrischende und sehr hübsche rosa Limonade. Für den Farbverlauf gibst du dann den Sirup ganz vorsichtig zuletzt ins Glas und servierst den Drink mit einem Strohhalm. Füge für eine besondere Optik essbaren Blüten oder frische Beeren hinzu.

Erdbeere-Creme

Hibiskustee | Honig oder Agavendicksaft | 4 reife Erdbeeren, geschnitten | 30 ml Orangensaft
30 ml Kokosnussmilch | Eiswürfel

Koche den Hibiskustee mit dem Honig auf. Dann lasse ihn mit den Erdbeeren für ca. 15-20 Minuten ziehen. Fülle dein Glas mit Eiswürfeln, dann gebe den Tee und den Orangensaft darüber und füge die Kokosnussmilch hinzu. Jetzt garniere das Getränk mit Erdbeeren und serviere es kalt!

Bitter Orange Spritz

Frucht-Infusion (z. Bsp. "Avoury Bitter Orange") | frische Minze | Eiswürfel

Du liebst Aperol Spritz? Dann wirst du auch diesen Drink lieben! Einfach eine gekühlte Frucht-Infusion mit Eiswürfeln und frischen Kräutern pimpfen schon ist dein leckerer Aperitif Bitter Orange fertig!