Cocktail-Rezepte

(Zutaten sind jeweils für einen Cocktail gedacht)

Ipanema (gerührt)

Zuaten & Materialien

- ½ Limetten
- 2 EL Rohrzucker
- 200 ml Ginger Ale
- Crushed Ice
- Minze
- Stößel
- Glas (300 ml)

Zubereitung

Limetten im Glas mit einem Stößel auspressen. Rohrzucker und Crushed Ice dazugeben. Mit Ginger Ale auffüllen, leicht umrühren und mit Minze dekorieren.

Caipi Tropic (gerührt)

Zuaten & Materialien

- ½ Limetten
- 2 EL Rohrzucker
- 10 ml Erdbeersirup
- 150 ml Maracujanektar
- Crushed Ice
- Minze
- Stößel
- Glas (300 ml)

Zubereitung

Limetten im Glas mit einem Stößel auspressen. Rohrzucker und Crushed Ice dazugeben. Sirup darüberschütten. Mit Maracujanektar auffüllen, leicht umrühren und mit Minze dekorieren.

Coco Choco

Zuaten & Materialien

- 20 ml Schokosirup
- 30 ml Sahne
- 30 ml Kokossirup
- Crushed Ice
- 120 ml Milch
- Cocktail-Shaker
- Glas (300 ml)

Virgin Pina Colada

Zuaten & Materialien

- 30 ml Sahne
- 30 ml Kokossirup
- Crushed Ice
- 160 ml Ananassaft
- Cocktail-Shaker
- Glas (300 ml)

Tropical Heat

Zuaten & Materialien

- 10 ml Zitronensaft
- 10 ml Grenadine
- je 60 ml Ananassaft, Maracujanektar & Orangensaft
- Cocktail-Shaker
- Glas (300 ml)

Zubereitung aller Cocktails mit Shaker

Alle Zutaten in den Shaker geben und diesen verschließen. Cocktails mit Sahne müssen rund 30 Sekunden, alle anderen rund 15 Sekunden geschüttelt werden.