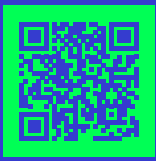


Rezepte mit Austauschstoffen



summer drinks

b.free



APEROL SPRITZ (alkoholfrei)

Orangen waschen & in Scheiben schneiden. Alkoholfreien Sekt, Mineralwasser & Orangen-Spritz-Sirup vermischen. Zum Servieren Eiswürfel und die geschnittene Orange hinzufügen.

CAIPIRINHA (alkoholfrei)

Eine halbe Limette vierteln & im Glas mit einem Mörser zerdrücken. Braunen Zucker mit Limettensaft, Zitronensirup und alkoholfreiem Caribbean-Rum hinzugeben & gut vermischen. Das Glas mit Eiswürfeln und Grapefruitsaft auffüllen, vorsichtig umrühren & mit einem Trinkhalm servieren.



GIN TONIC (alkoholfrei)

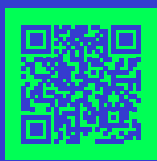
Zitronen waschen & in Scheiben schneiden. Alkoholfreien Gin & Tonic vermischen. Beim Servieren nach Belieben Eiswürfel und geschnittene Zitronen hinzufügen.



GIN WILD BERRY (alkoholfrei)

Alkoholfreien Gin, Wild Berry & Limettensaft in ein Glas geben & mit Eiswürfeln und gefrorenen Beeren servieren.





LIMETTEN-INGWER-COCKTAIL (alkoholfrei)

Den Ingwer schälen & leicht andrücken. Frische Minzblätter, Ingwer, Limettensaft & Rohrzuckersirup mit Eiswürfeln in einen Shaker geben & alles kräftig schütteln. Die Mischung durch ein feines Sieb in ein Glas mit Crushed Ice geben. Mit Ginger Ale & Mineralwasser auffüllen. Zum Schluss das Glas mit frischer Minze & einer Limettenzeste garnieren.

GRANATAPFEL (alkoholfrei)

Ein Glas mit Crushed Ice auffüllen. Den Granatapfel- & Limettensaft hineingeben, vorsichtig mit Mineralwasser auffüllen & leicht umrühren. Zuletzt mit einem Zweig Rosmarin, ein paar Granatapfelkernen und Limettenscheiben dekorieren.



SUNRISE (alkoholfrei)

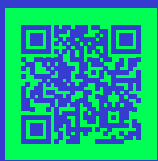
In einem hohen Glas den Orangen-, Ananas- & Zitronensaft gut vermischen. Das Glas mit Crushed Ice füllen & den Grenadinesirup langsam dazugießen, sodass er sich am Boden absetzt und den typischen Farbverlauf ergibt. Nicht umrühren! Mit Orangescheiben garnieren & einem Trinkhalm servieren.



VIRGIN MOJITO (alkoholfrei)

Wasche & viertle eine halbe Limette. Gib die Limettenstücke zusammen mit der Minze & dem Rohrzucker in ein Glas & zerdrücke alles vorsichtig mit einem Mörser – nur so viel, dass sich die Aromen entfalten, ohne die Minze zu zerreißen. Fülle das Glas mit Crushed Ice auf & rühre leicht um. Zum Schluss mit Ginger Ale oder Sprudelwasser auffüllen. Optional mit einem Minzzweig & einer Limettenscheibe garnieren.





HUGO (alkoholfrei)

Limette waschen & in dünne Scheiben schneiden. In ein Glas mit Eiswürfeln Holunderblütensirup, Mineralwasser & Ginger Ale auffüllen. Minzblätter leicht mit den Händen andrücken, um das Aroma zu entfalten & hinzugeben. Mit Limettenscheiben & Minze garnieren, leicht umrühren.

IPANEMA (alkoholfrei)

Eine halbe Limette in Stücke schneiden & mit dem Rohrzucker in ein Glas geben. Beides mit einem Mörser leicht andrücken, damit der Saft freigesetzt wird. Danach das Glas mit Crushed Ice auffüllen, den Maracujasaft dazugeben & mit kaltem Ginger Ale aufgießen. Alles vorsichtig umrühren & mit Minze dekorieren.



RASPBERRY PUNCH (alkoholfrei)

Die Himbeeren waschen & in ein Glas geben. Mit einem Mörser leicht andrücken, damit sie ihren Saft freigeben. Den Himbeersaft oder -sirup & Zitronensaft dazugeben. Das Glas mit Eiswürfeln & sprudelndem Mineralwasser auffüllen & leicht umrühren.

MADAGASKAR (alkoholfrei)

Maracujanektar, Ananassaft & Mangofruchtsaft in ein Glas mit Eiswürfeln geben & gut umrühren. Einen Spritzer Waldmeistersirup hinzufügen. Zum Schluss mit einem Ananasstück garnieren & einem Trinkhalm servieren.

