

summer drinks

b.free

Rezepte Mit Austauschstoffen



APEROL SPRITZ (Alkoholfrei)

Orangen waschen & in Scheiben schneiden. Alkf. Sekt & Orangen Spritz Sirup vermischen. Eiswürfel und geschnittene Orangen beim Servieren hinzufügen.

CAIPIRINHA (Alkoholfrei)

Halbe Limette vierteln, im Glas mit Mörser zerdrücken. Braunen Zucker mit Limettensaft, Zitronensirup und Caribbean Rum(alkoholfrei) gut vermischen. Glas mit Eiswürfel und Grapefruitsaft auffüllen, vorsichtig umrühren. Mit Trinkhalm servieren.



GIN TONIC (Alkoholfrei)

Zitronen waschen & in Scheiben schneiden. Gin & Tonic vermischen. Eiswürfel und geschnittene Zitronen beim Servieren hinzufügen (in eine Schüssel davor stellen).

GIN WILD BERRY (Alkoholfrei)

Gin, Wild Berry & Limettensaft vermischen. Eiswürfel und gefrorene Beeren beim Servieren hinzufügen (in eine Schüssel davor stellen).





LIMETTEN-INGWER-COCKTAIL (Alkoholfrei)

Den Ingwer schälen und leicht andrücken. Die Limette auspressen und 50 ml Saft abmessen. Ingwer, Limettensaft und Rohrzuckersirup in einen Shaker geben. Einige frische Minzblätter hinzufügen und vorsichtig im Shaker andrücken, damit sich das Aroma entfalten kann, ohne die Blätter zu zerreißen. Eiswürfel dazugeben und alles kräftig schütteln. Die Mischung durch ein feines Sieb in ein Glas mit Crushed Ice abseihen. Mit Ginger Ale und Mineralwasser auffüllen. Zum Schluss mit frischer Minze und einer Limettenzeste garnieren.

GRANATAPFEL (Alkoholfrei)

Ein Glas mit Crushed Ice füllen. Den Granatapfel- und Limettensaft hineingeben und vorsichtig mit Mineralwasser auffüllen. Leicht umrühren. Zum Schluss mit einem Zweig Rosmarin, ein paar Granatapfelkernen und Limettenscheiben dekorieren.



SUNRISE (Alkoholfrei)

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



VIRGIN MOJITO (Alkoholfrei)

Wasche die halbe Limette und schneide sie in vier Stücke. Gib die Limettenstücke zusammen mit dem Rohrzucker in ein Glas. Füge einen Minzzweig hinzu und zerdrücke alles vorsichtig mit einem Stößel – nur so viel, dass sich die Aromen entfalten, ohne die Minze zu zerreißen. Fülle das Glas mit Crushed Ice auf und rühre leicht um. Zum Schluss mit Ginger Ale oder Sprudelwasser auffüllen. Optional mit einem Minzzweig und einer Limettenscheibe garnieren.





Minzblätter waschen und leicht zwischen den Händen andrücken, um das Aroma zu entfalten. Limette waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und mit Holunderblütensirup, Mineralwasser und Ginger Ale auffüllen. Mit Limettenscheiben und Minze garnieren, leicht umrühren – fertig ist der erfrischende alkoholfreie Hugo!

IPANEMA (Alkoholfrei)

Die halbe Limette in Stücke schneiden und zusammen mit dem Rohrzucker in ein Glas geben. Beides mit einem Löffel oder Stößel leicht zerdrücken, damit der Saft freigesetzt wird. Danach das Glas mit Crushed Ice auffüllen, den Maracujasaft dazugeben und mit kaltem Ginger Ale aufgießen. Alles vorsichtig umrühren, damit sich die Aromen gut verbinden. Zum



MADAGASKAR (Alkoholfrei)

Maracujanektar, Ananassaft und Mangosaftgetränk in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Mit einem Löffel gut umrühren. Zum Schluss einen Spritzer Waldmeistersirup hinzufügen. Mit einem Ananasstück garnieren und mit einem Trinkhalm servieren.

RASPBERRY PUNCH (Alkoholfrei)

Die Himbeeren waschen und in ein Glas geben. Mit einem Stößel leicht andrücken, damit sie ihren Saft freigeben. Dann den Himbeersaft oder -sirup und den Zitronensaft dazugeben. Das Glas mit Eiswürfeln und sprudelndem Mineralwasser auffüllen. Leicht umrühren.

