

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.



Cocktails & Co.

Ob mit oder ohne Alkohol, sahnig oder prickelnd, süß oder würzig: Eiskalte Drinks schmecken an lauen Sommerabenden besonders gut und lassen auch auf der heimischen Terrasse Urlaubsstimmung aufkommen. Und falls Sie doch das Fernweh packt, können Sie es stilgerecht stillen mit karibischen Cocktails oder türkischen Spezialitäten wie Ayran. Wir haben die 35 leckersten Rezepte für erfrischende Sommerdrinks zusammengestellt!



Cocktails

- Aprikot-Bellini
- Arrak-Maracuja-Cocktail
- Bloody Mary
- Brasiliana-Grand
- Hagebutten-Cocktail
- Limoncello
- Marnier Creme
- Minz-Orangen-Cocktail
- Mojito-Mix
- Piña Colada
- Planter's Punch
- Tropen-Tee



Alkoholfreie Cocktails

- Kiwi-Apfel-Drink
- Minz-Cocktail alkoholfrei
- Tropen-Tee alkoholfrei
- Vitamin-Drink
- Zitronen-Eistee

Essen & Trinken

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.



Prickelndes

Aperol-Prosecco-Drink
Champagner-Aperitif
Limetten-Champagner
Pfirsich Bellini
Pfirsichtee mit Prosecco
Pfirsich-Sekt-Cocktail



Bowlen

Apfelweinbowle
Aprikosen-Himbeer-Bowle
Caipirinha-Bowle
Erdbeer-Himbeer-Bowle
Grüne Mai-Bowle
Kiwibowle
Orangen-Erdbeer-Bowle
Sangrita-Bowle
Waldmeister-Bowle



Shakes & Co.

Erdbeer-Joghurt-Trunk
Erdbeer-Shake
Joghurt-Drink "Ayran"

Essen & Trinken

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.

Cocktails

Aprikot-Bellini
Arrak-Maracuja-Cocktail
Bloody Mary
Brasiliana-Grand
Hagebutten-Cocktail
Limoncello
Marnier Creme
Minz-Orangen-Cocktail
Mojito-Mix
Piña Colada
Planter's Punch
Tropen-Tee



Rezept

Aprikot-Bellini



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitung

Aprikosen abtropfen lassen, mit Aprikot-Brandy und 1 TL Zitronensaft pürieren. Kalt stellen. Gläser zuerst mit dem Rand in Zitronensaft tauchen, dann in Zucker drehen. Das Püree mit 1 Flasche eiskaltem Prosecco kurz aufmixen und in die Gläser füllen. Auf den Rand eine Kapstachelbeere stecken. Mit Minze verzieren.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

1 Dose Aprikosen (natursüß, 425 g EW)

3 El Aprikot-Brandy (z. B. von Bols)

1 TL Zitronensaft

Zitronensaft zum Eintauchen

Zucker

1 Flasche eiskalter Prosecco

6 Kapstachelbeeren

Rezept

Arrak-Maracuja-Cocktail



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0

Kohlenhydrate in g: 20

kcal: 197

kJ: 824

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Arrak mit Ingwersirup und Limettensaft in einem Krug verrühren. Eiswürfel dazugeben und mit dem Maracujanektar aufgießen. Cocktail auf 6 Longdrinkgläser verteilen. Jedes Glas mit 1 Limettenscheibe garnieren.

Tip: Für eine dekorative Präsentation den Rand des Glases in etwas Limettensaft tauchen und dann in Zucker drücken. Der Zucker haftet nur am befeuchteten Rand. Danach die Zutaten einfüllen.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

Für 6 Gläser:

1/4 l Arrak

10 Tl Ingwersirup (von kandiertem Ingwer, a. d. Glas)

6 El Limettensaft (frisch gepreßt)

1 l Maracujanektar (gut geschüttelt)

1 Limette

Außerdem:

Eiswürfel

Rezept

Bloody Maria



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Lässt sich vorbereiten

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 21
kcal: 178
kJ: 744

Zubereitungszeit

20 min

Zubereitung

1. Am Vortag die Chilischoten längs halbieren, entkernen, mit 4 El Tomatensaft pürieren und zum restlichen Tomatensaft geben. Die Limetten auspressen. Den Tomatensaft mit Gemüse- und Limettensaft und Koriander in ein Gefäß geben. Mit Worcestershiresauce und 10 Spritzern Angostura würzen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag den Koriander entfernen. In jedes Glas 2–3 Eiswürfel geben. Tequila und Tomaten-Gemüse-Saft gleichmäßig in die Gläser verteilen und mit je 1 Limettenscheibe garnieren.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

Für 12 Gläser:

3 grüne Chilischoten

1 l Tomatensaft

2 Limetten

1 l Gemüsesaft (z. B. V-8-Saft)

1/2 Bund Koriandergrün

5–6 El Worcestershiresauce

Angostura Bitter

400 ml brauner Tequila

12 Limettenscheiben

Rezept

Brasiliana-Grand



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Kohlenhydrate in g:

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Pro Portion 2 cl Grand Marnier mit 2 cl Batida de Coco (Kokoslikör) im Shaker mit Eiswürfeln schütteln. Ohne Eis in ein großes Glas gießen und mit jeweils 8 cl Pfirsichnektar und Ananassaft auffüllen.

Zutaten

Basis für 1 Personen/Portionen

2 cl Grand Marnier

2 cl Batida de Coco

8 cl Pfirsichnektar

8 cl Ananassaft

Eiswürfel

Rezept

Hagebutten-Cocktail



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

1. Die Teebeutel mit 400 ml kochendem Wasser übergießen und 7 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und den Tee vollständig erkalten lassen.

2. Cognac, Licor 43 und Zitronensaft mit dem Tee verrühren. 4 Gläser von mindestens 0,3 l Inhalt mit Eiswürfeln füllen. Den Cocktail gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit jeweils 10 cl Ginger Ale auffüllen. Mit den ganzen Vanilleschoten zum Umrühren servieren.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen
4 Beutel Hagebuttentee
16 cl Cognac
8 cl Licor 43 (span. Kräuterlikör)
4 Tl frischer Zitronensaft
40 cl Ginger Ale
4 Vanilleschoten

Rezept

Limoncello



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0

Kohlenhydrate in g: 6

kcal: 57

kJ: 239

Zubereitungszeit

120 min

Zubereitung

1. Die heiß abgewaschenen Zitronen mit einem Sparschäler sehr dünn schälen, alle weißen Hautreste vollständig entfernen. Die Zitronenschalen in eine Flasche geben und mit dem Wodka begießen. Die Flasche fest verschließen und 4 Tage bei Zimmertemperatur stehenlassen.

2. Zucker mit 1/2 l Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen. Abschäumen und abkühlen lassen. Ein Spitzsieb mit einer Filtertüte auslegen. Den Wodka durch das Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Zuckersirup mischen, in eine sterilisierte Flasche füllen und gut verschließen. So hält sich der Limoncello 1 Jahr.

Zutaten

Basis für 12 Personen/Portionen

Für 3/4 Liter:

5 Zitronen

1/2 l Wodka

250 g Zucker

Rezept

Marnier Creme



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Raffiniert

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Pro Portion 4 cl Grand Marnier mit 2 cl flüssiger Schlagsahne und 6 cl Orangensaft im Shaker mit ein paar Eiswürfeln kurz, aber sehr kräftig schütteln. Ohne Eis in eine große Cocktailschale gießen und sofort servieren.

Zutaten

Basis für 1 Personen/Portionen
4 cl Grand Marnier
2 cl flüssige Schlagsahne
6 cl Orangensaft
Eiswürfel

Rezept

Minz-Orangen-Cocktail



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

1. Pfefferminzteebeutel mit 500 ml kochendem Wasser übergießen und 7 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und den Tee vollkommen abkühlen lassen.

2. Restliche Zutaten – außer Minze – mit dem kalten Tee verrühren. 4 Gläser von mindestens 0,3 l Inhalt mit Eiswürfeln füllen und mit dem Cocktail auffüllen. Mit den Minzezweigen garniert servieren.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen
4 Beutel Pfefferminztee
16 cl brauner Rum
8 cl Cointreau
40 cl frischer Orangensaft
4 El Zuckerrohrsirup
4 Minzezweige

Rezept

Mojito-Mix



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Raffiniert

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 8
kcal: 100
kJ: 423

Zubereitungszeit

30 min

Zubereitung

1. 1 Flasche von 1 l Inhalt 20 Minuten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 160 Grad) im Backofen sterilisieren. Die Limette heiß abwaschen, die Schale miteinem Sparschäler dünn abschälen. Zucker mit 1/4 l Wasser 4 Minuten sprudelnd kochen. In der letzten Minute Minzezweige und Limettenschale dazugeben.

2. Minzezweige und Limettenschale in die Flasche geben. 200 ml Sirup abmessen, mit dem Rum verrühren und darübergießen. Die Flasche fest verschließen. Wenn Sie Limettenschale und Minzeweige nach 2 Wochen entfernen, hält sich das Getränk ca. 3 Monate.

Zutaten

Für 1 Liter:

1 Limette

200 g brauner Zucker

6 kleine Minzezweige

3/4 l weißer Rum

Rezept

Piña Colada



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Raffiniert

Nährwerte

Fett in g: 6
Kohlenhydrate in g: 22
kcal: 313
kJ: 1314

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Portionsweise Kokosmilch mit Ananassaft, Kokoslikör, Sahne, Rum und Eiswürfeln in einem Mixglas gut durchschütteln. In 10 Cocktailgläser mit Eiswürfeln gießen. Kandierte Früchte, Ananasstücke und -blätter zum Verziern auf Spieße stecken und die Drinks damit verziern.

Zutaten

Basis für 10 Personen/Portionen

Für 10 Gläser:

400 ml Kokosmilch

1 l Ananassaft

200 ml Kokoslikör

200 ml Schlagsahne

600 ml weißer Rum

kandierte Früchte, Ananasstücke und
-blätter zum Verziern

Außerdem:

Eiswürfel

Rezept

Planter's Punch



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 28
kcal: 267
kJ: 1118

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Sirup, Limetten-, Orangen- und Ananassaft mit Rum portionsweise mit Eiswürfeln mischen und in einem Mixglas gut durchschütteln. In 10 Longdrink-Gläser mit Eiswürfeln gießen und mit Orangenscheiben dekorieren.

Zutaten

Basis für 10 Personen/Portionen

Für 10 Gläser:

200 ml Grenadinesirup

200 ml Limettensaft

500 ml Orangensaft

500 ml Ananassaft

300–400 ml brauner Rum

300–400 ml weißer Rum

Orangenscheiben zum Dekorieren

Außerdem:

Eiswürfel

Rezept

Tropen-Tee



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

1. Den Rotbuschtee mit 500 ml kochendem Wasser übergießen und 6 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben und vollständig erkalten lassen.

2. Kalten Tee mit den restlichen Zutaten verrühren. 4 Gläser von mindestens 0,3 l Inhalt mit zerstoßenem Eis füllen und mit dem Cocktail auffüllen. Nach Wahl mit einer Viertel Scheibe Ananas garnieren.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen

3 Tl Rotbuschtee

16 cl Doppelkorn

8 cl weißer Curaçao

16 cl Ananassaft

16 cl Maracujanektar

8 cl frischer Orangensaft

2 Tl frischer Limettensaft

2 El Zuckerrohrsirup

1 Scheibe Ananas

Essen & Trinken



DIGITALES KOCHBUCH **Cocktails & Co.**

Alkoholfreie Cocktails

Kiwi-Apfel-Drink
Minz-Cocktail alkoholfrei
Tropen-Tee alkoholfrei
Vitamin-Drink
Zitronen-Eistee



Rezept

Kiwi-Apfel-Drink



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 1
Kohlenhydrate in g: 34
kcal: 165

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Kiwis schälen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft pürieren. In Gläser füllen und sofort servieren.

Zutaten

Basis für 2 Personen/Portionen
2 Kiwis
1/2 l gut gekühlter Apfelsaft

Rezept

Minz-Cocktail alkoholfrei



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

1. Pfefferminzteebeutel mit 500 ml kochendem Wasser übergießen und 7 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und den Tee vollkommen abkühlen lassen.

2. Restliche Zutaten – außer Minze – mit dem kalten Tee verrühren. 4 Gläser von mindestens 0,3 l Inhalt mit Eiswürfeln füllen und mit dem Cocktail auffüllen. Mit den Minzezweigen garniert servieren.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen
4 Beutel Pfefferminztee
4 El alkoholfreier Curaçao (ersatzweise Orangensirup)
500 ml frischer Orangensaft
4 El Zuckerrohrsirup
4 Minzezweige

Rezept

Tropen-Tee alkoholfrei



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

1. Den Rotbuschtee mit 500 ml kochendem Wasser übergießen und 6 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben und vollständig erkalten lassen.

2. Kalten Tee mit den restlichen Zutaten verrühren. 4 Gläser von mindestens 0,3 l Inhalt mit zerstoßenem Eis füllen und mit dem Cocktail auffüllen. Nach Wahl mit einer Viertel Scheibe Ananas garnieren.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen

3 Tl Rotbuschtee

8 cl alkoholfreier Curaçao (ersatzweise Orangensirup)

16 cl Ananassaft

16 cl Maracujanektar

16 cl frischer Orangensaft

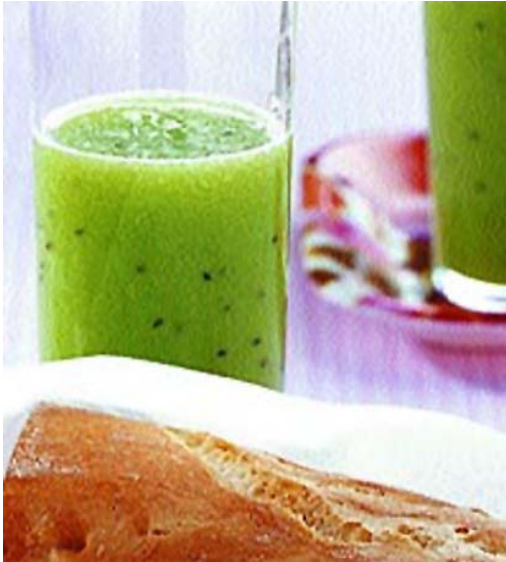
2 Tl frischer Limettensaft

4 El Zuckerrohrsirup

1 Scheibe Ananas

Rezept

Vitamin-Drink



Kategorie

Getränke
Kochen mit Kindern

Eigenschaften

Ganz einfach

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Kiwi schälen, kleinschneiden und mit Waldmeistersirup, Zitronensaft und Orangensaft pürieren.

Zutaten

Basis für 1 Personen/Portionen

1 Kiwi

3 El Waldmeistersirup

1 El Zitronensaft

200 ml Orangensaft

Rezept

Zitronen-Eistee



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

2 Liter Wasser mit 250 g Zucker und Zitronensaft aufkochen. Tee dazugeben, ca. 4 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen. Eisgekühlt mit Zitronenscheiben und je nach Geschmack mit einem Schuss Rum servieren.

Zutaten

Für ca. 2 Liter:
250 g Zucker
100 ml Zitronensaft
100 g schwarzer Tee
4 Zitronen in geviertelten Scheiben

Essen & Trinken



DIGITALES KOCHBUCH **Cocktails & Co.**

Prickelndes

Aperol-Prosecco-Drink
Champagner-Aperitif
Limetten-Champagner
Pfirsich Bellini
Pfirsichtee mit Prosecco
Pfirsich-Sekt-Cocktail



Rezept

Aperol-Prosecco-Drink



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 8
kcal: 166

Zubereitungszeit

2 min

Zubereitung

Jeweils 1 Tl Aperol und Zitronensaft in ein Glas geben und mit dem gut gekühlten Prosecco auffüllen.

Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen

Für 8 Gläser:

8 Tl Aperol

8 Tl Zitronensaft

2 Flaschen Prosecco

Rezept

Champagner-Aperitif



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 5
kcal: 93
kJ: 388

Zubereitungszeit

15 min

Zutaten

Basis für 18 Personen/Portionen

Für 18 Gläser:

250 g Erdbeeren

1 Honigmelone

375 ml Plum Wine (aus Asia-Läden)

2 Flaschen Champagner (eisgekühlt)

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, das Fleisch mit einem kleinen Kugelausstecher herauslösen.
2. Melonenkugeln und Erdbeeren mischen und mindestens 30 Minuten im Plum Wine durchziehen lassen. Dann auf die Gläser verteilen und mit Champagner aufgießen.

Rezept

Limetten-Champagner



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 7
kcal: 111

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Die Limettenschale fein abreiben, den Saft auspresen. Schale und Saft mischen und mit einem Löffel auf 6 Sektgläser verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Champagner oder Sekt auffüllen.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

Für 6 Gläser:

3 Limetten

1 Flasche eisgekühlter Champagner
oder Sekt

Rezept

Pfirsich Bellini



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 8
kcal: 95
kJ: 397

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

Pfirsiche einritzen, überbrühen, abschrecken, häuten, grob zerteilen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree in Gläser füllen. Im Verhältnis 1:3 mit gut gekühltem Prosecco auffüllen.

Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen
Für 8 Gläser:
3 reife weiße Pfirsiche (à 150 g)
1 Flasche Prosecco

Rezept

Pfirsichtee mit Prosecco



Zutaten

Basis für 2 Personen/Portionen

Für 1 Liter:

1 Tl Tee schwarzen; mit Pfirsichblüten (gibt es in Teegeschäften; ersatzweise anderen Pfirsichtee verwenden)
1/4 l Wasser
40 g Aprikosen getrocknete; ungeschwefelte
1 Vanilleschote
Prosecco
Eis gestoßenes
Minzblättchen

Kategorie

Vorspeisen

Eigenschaften

Ganz einfach

Nährwerte

Fett in g: 0

Kohlenhydrate in g: 0

kcal: 0

kJ: 0

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Den schwarzen Tee mit 1/4 l kochendem Wasser aufbrühen, 4 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Aprikosen fein würfeln und mit dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote in den heißen Tee geben. Kalt werden lassen und pürieren. Etwas Püree in die Gläser geben und mit gestoßenem Eis und eiskaltem Prosecco auffüllen. Mit Minzeblättchen garnieren und sofort servieren

Rezept

Pfirsich-Sekt-Cocktail



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 13
kcal: 146

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Den Pfirsichlikör mit eiskaltem Pfirsichsaft verrühren und in sechs große Sektgläser gießen. Mit eiskaltem Sekt auffüllen und sofort servieren.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

Für 6 Gläser:

8 cl Pfirsichlikör

300 ml Pfirsichsaft (eiskalt)

1 Flasche trockener Sekt (0,7 l, eiskalt)

Essen & Trinken

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.

Bowlen

Apfelweinbowle
Aprikosen-Himbeer-Bowle
Caipirinha-Bowle
Erdbeer-Himbeer-Bowle
Grüne Mai-Bowle
Kiwibowle
Orangen-Erdbeer-Bowle
Sangrita-Bowle
Waldmeister-Bowle



Rezept

Apfelweinbowle



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Lässt sich vorbereiten
Raffiniert

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 40
kcal: 309
kJ: 1293

Zubereitungszeit

20 min

Zubereitung

1. 300 ml Apfelwein mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, vom Herd ziehen. Die Äpfel schälen, das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen und sofort in das Apfelweingemisch geben. Die Apfelkugeln darin 2 Minuten bißfest kochen.

2. Die Apfelkugeln mit der Flüssigkeit in ein Bowlengefäß füllen. Den Calvados und den restlichen Apfelwein dazugießen und über Nacht kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Zutaten

Basis für 12 Personen/Portionen

1 l Apfelwein

6 El Zitronensaft

200 g Zucker

800 g säuerliche Äpfel

200 ml Calvados

2 Flaschen trockener Sekt (eiskalt)

Rezept

Aprikosen-Himbeer-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 22
kcal: 100

Zubereitungszeit

20 min

Zubereitung

1. Am Vortag die Schale von 1 Orange abreiben und 200 ml Saft auspressen. Beides mischen, mit 200 ml Sprudel auffüllen und in Eiswürfelbereiter füllen. Über Nacht einfrieren.
2. Aprikosen waschen, in Spalten schneiden, Himbeeren verlesen. Die Früchte mit Sirup und Zitronensaft mischen, 1 Std. kalt stellen.
3. Mit Aprikosensaft und Sprudel auffüllen und mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten

Für ca. 3 l Bowle:
4-5 unbehandelte Orangen
1 l kalter Zitronensprudel (z. B. Sprite)
600 g Aprikosen
400 g Himbeeren
100 ml Aprikosensirup
5 El Zitronensaft
1,5 l eiskalter Aprikosensaft

Rezept

Caipirinha-Bowle



Zutaten

Für ca. 3 l Bowle:

11-12 Limetten

1,5 l eiskaltes Mineralwasser

1 Honigmelone (800 g)

200 g brauner Zucker

200 ml Zuckerrohrschnaps (z. B. Pitú)

2 Flaschen eiskalter, trockener Sekt

Kategorie

Getränke

Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0

Kohlenhydrate in g: 20

kcal: 184

Zubereitungszeit

20 min

Zubereitung

1. Die Schale von 3 Limetten abreiben, 100 ml Saft aus 5-6 Limetten auspressen. Beides mit 300 ml Mineralwasser aufgießen, in Eiswürfelbereiter füllen, über Nacht einfrieren.

2. Die Melone halbieren, entkernen und das Fleisch mit einem Kugelausstecher auslösen. 6 Limetten achteln, mit dem braunen Zucker in einem Bowlengefäß mischen und etwas zerstoßen. Melonenkugeln und Pitú zugeben und 3 Std. kalt stellen.

3. Kurz vorm Servieren restliches Mineralwasser, Sekt und Eiswürfel zur Limettenmischung geben.

Rezept

Erdbeer-Himbeer-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Lässt sich vorbereiten
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 20
kcal: 203

Zubereitungszeit

25 min

Zubereitung

1. TK-Himbeeren auftauen, mit dem Himbeersirup fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.
2. Für die Bowle die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Frische Himbeeren verlesen. Die Früchte in einem Bowlengefäß mit Erdbeerlikör, Orangensaft und Roséwein mischen und anschließend kalt stellen.
3. Vor dem Servieren den Sekt, die gezupften Minzeblätter und die Himbeer-Eiswürfel zugeben.

Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen

Für 15 Gläser:

1 kg TK-Himbeeren
150 ml Himbeersirup
500 g Erdbeeren
250 g frische Himbeeren
125 ml Erdbeerlikör
250 ml Orangensaft
1 Flasche eisgekühlter Roséwein (0,7 l)
2 Flaschen eisgekühlter trockener Sekt (à 0,7 l)
Blätter von 1 Topf Minze

Rezept

Grüne Mai-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach
Lässt sich vorbereiten
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 0
Kohlenhydrate in g: 8
kcal: 164

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

1. Von 2 Limetten die Schale dünn abreiben, die Limetten dann in Spalten schneiden. Aus den anderen Limetten 6 El Saft auspressen.

2. Basilikumblätter abzupfen und mit Waldmeistersirup, Limettenschale und -spalten und dem gut gekühlten Wein in ein Bowle-Gefäß füllen. Mit Prosecco auffüllen und sofort servieren.

Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen

Für 8 Gläser:

5-6 Limetten

1 Bund Basilikum

4-5 El Waldmeistersirup

750 ml trockener Weißwein

750 ml Prosecco

Rezept

Kiwibowle



Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen
Für 15 Gläser:
1,5 kg Kiwis
9 El Zitronensaft
50 g Puderzucker
2 Limetten
6 unbehandelte Orangen
1 Flasche eisgekühlter trockener
Weißwein (0,7 l)
1/8 l weißer Rum
2 Flaschen eisgekühlter trockener
Sekt (÷ 0,7 l)
Blätter von 1 Topf Melisse

Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Lässt sich vorbereiten
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 1
Kohlenhydrate in g: 24
kcal: 237

Zubereitungszeit

25 min

Zubereitung

1. 800 g Kiwis schälen, mit 4 El Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren. In Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.
2. Für die Bowle restliche Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Limetten in dünne Scheiben schneiden. Orangen so schälen, daß die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.
3. Die Früchte mit restlichem Zitronensaft, Weißwein und Rum mischen und kalt stellen.
4. Vor dem Servieren Sekt, die Melisseblätter und die Kiwi-Eiswürfel zugeben.

Rezept

Orangen-Erdbeer-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Zubereitung

Spiel der Farben, fruchtiges Feuer: Orangen schälen, auch die weiße Haut sorgfältig entfernen. Die Filets trennen. Geputzte Erdbeeren quer in Scheiben schneiden. Beides in ein Bowlengefäß geben. Frischen Orangensaft durch ein Sieb gießen, mit Puderzucker glatt rühren, über das Obst gießen. 20 Minuten abgedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren mit kaltem Weißwein und kaltem Prosecco auffüllen

Zutaten

Basis für 10 Personen/Portionen

3 Orangen

500 g Erdbeeren

200 ml frischer Orangensaft

2 El Puderzucker

0,75 l Weißwein

0,75 l Prosecco

Rezept

Sangrita-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Kalorienarm
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 1
Kohlenhydrate in g: 11
kcal: 68

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Sangrita und Tomatensaft in einer Karaffe verrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilisauce, Worcestershiresauce und Zitronensaft würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und dazu servieren.

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen

1 l Sangrita

1 l Tomatensaft

Salz

Pfeffer

4–6 El süß-saure Chilisauce

einige Spritzer Worcestershiresauce

4 El Zitronensaft

1 Bund Schnittlauch

Rezept

Waldmeister-Bowle



Kategorie

Getränke
Partyrezepte

Eigenschaften

Ganz einfach

Zubereitung

Grün leuchtet der Klassiker: abgezapfte Blättchen von der Zitronenmelisse mit Waldmeistersirup und frischem Zitronensaft in ein Bowlengefäß geben. 20 Minuten abgedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren mit eisgekühltem Weißwein und Sekt auffüllen. Eventuell mit einer Spirale aus Zitronenschale garnieren.

Zutaten

Basis für 10 Personen/Portionen
1 Bund Zitronenmelisse
100 ml Waldmeistersirup
100 ml frischer Zitronensaft
0,75 l Weißwein
0,75 l Sekt
evtl. Zitronenschale

Essen & Trinken



DIGITALES KOCHBUCH **Cocktails & Co.**

Shakes & Co.

Erdbeer-Joghurt-Trunk

Erdbeer-Shake

Joghurt-Drink "Ayran"



Rezept

Erdbeer-Joghurt-Trunk



Kategorie

Getränke

Eigenschaften

Preiswert
Schnell

Nährwerte

Fett in g: 6
Kohlenhydrate in g: 18
kcal: 154

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln. Joghurt mit Milch, Erdbeeren, Zitronensaft, Minze und Honig im Mixer fein pürieren. Schmeckt eiskalt am besten.

Zutaten

Basis für 4 Personen/Portionen

400 g Erdbeeren

300 g Joghurt

300 ml Vollmilch

2 El Zitronensaft

1 Bund Minze

1-2 El Honig

Rezept

Erdbeer-Shake



Kategorie

Getränke
Kochen mit Kindern

Eigenschaften

Ganz einfach

Zubereitungszeit

10 min

Zubereitung

Erdbeeren mit Vanillezucker und Vollmilchjoghurt pürieren.

Zutaten

Basis für 1 Personen/Portionen
100 g frische oder aufgetaute Erdbeeren
1 TI Vanillezucker
150 g Vollmilchjoghurt

Rezept

Joghurt-Drink „Ayrar“



Kategorie

Getränke
Vorspeisen

Eigenschaften

Ganz einfach
Vegetarisch

Nährwerte

Fett in g: 17
Kohlenhydrate in g: 6
kcal: 198
kJ: 834

Zutaten

Basis für 6 Personen/Portionen
1 kg Joghurt (10%)
1-2 El Zitronensaft, 1/2 Tl Salz

Zubereitungszeit

5 min

Zubereitung

Den Joghurt mit 1/4 l kaltem Wasser, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Schneidstab aufschlagen und einige Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren nochmals aufschlagen.

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.

Das kleine Barkeeper-1x1

Man unterscheidet vier Arten der Cocktailzubereitung: Mixen im Shaker, im Rührglas, im elektrischen Mixer oder im Trinkglas des Gastes.

Grundsätzlich gilt: Erst die Eiswürfel, dann Alkohol und zuletzt Sirup, Sahne und Säfte. So lassen sich teure Spirituosen noch retten, sollte einmal zu viel davon im Glas gelandet sein.

Achtung: Kohlsäurehaltige Getränke wie beispielsweise Soda, Cola oder Sekt nie schütteln! Der Effekt wäre "explosiv".



Geschüttelt, nicht gerührt!

In der Regel werden Cocktails, die Säfte, Sirup, Eigelb oder Sahne enthalten, im Shaker geschüttelt. Und so geht's: Zuerst kommen einige Eiswürfel in den Becher, dann die anderen Zutaten. Der geschlossene Shaker wird maximal 10 Sekunden lang waagrecht in Schulterhöhe kräftig vom Körper weg und wieder zum Körper hin geschüttelt.

Je kräftiger Sie schütteln, umso besser vermischen sich die einzelnen Bestandteile des Cocktails und es bildet sich eine kleine appetitliche Schaumkrone auf dem Drink. Nach dem Schütteln wird der Inhalt des Shakers angeseiht, das heißt durch ein Barsieb in das Trinkglas gegossen.

Mixen im Rührglas

Cocktails, die nach Mischung aller Zutaten - darunter oft Wermuth oder Likör - klar bleiben sollen, werden gerührt. Geben Sie die Zutaten in das Rührglas und rühren Sie sie mit dem Barlöffel schnell und kräftig durch. Anschließend sehen Sie das Getränk ab.

Im Blender

Möchten Sie Früchte und teilweise auch die Eiswürfel zerkleinern oder dickflüssige Zutaten vermischen, bietet sich der elektrische Mixer oder "Blender" für die Zubereitung eines Cocktails an. Milchshakes oder Frappés gelingen so perfekt. Alternativ können Sie auch zur elektrischen Küchenmaschine oder zum Pürierstab greifen.

Im Trinkglas

Die Zubereitung eines Drinks im Glas des Gastes kann sehr unterschiedlich aussehen. Beim Caipirinha werden zuerst Limettenteile und brauner Zucker im Glas zerstoßen, das Glas anschließend mit gecrushtem Eis aufgefüllt und schließlich die Cachaca eingegossen. Beim klassischen Longdrink, beispielsweise dem Gin Tonic, füllen Sie erst 3 bis 4 Eiswürfel ins Glas, dann gießen Sie 4 cl Gin nach, den Rest füllen Sie mit Tonic Water auf.

DIGITALES KOCHBUCH Cocktails & Co.

Eis crushen

Entweder Sie besitzen einen Eis-Crusher oder Sie verwenden die Handtuch-Hammer-Methode - die ist preisgünstiger und fast genauso effektiv. Wickeln Sie einfach einige Liter Eiswürfel in ein Küchentuch und zertrümmern Sie sie mit einem Hammer. Das Eis lässt sich allerdings nicht ganz so gleichmäßig zerkleinern wie mit dem Crusher. Für Cocktail-Fans, die regelmäßig Drinks mixen wollen, ist er eine sinnvolle Investition.



Tipp: Farbige Eiswürfel!

Dekorativer und geschmacklich ein Gewinn sind Eiswürfel aus Grenadine, alkoholfreiem Blue Curacao oder einem anderen farbhaltigen Sirup. Mischen Sie dazu einfach etwas Sirup mit Wasser und füllen Sie damit die Eisformen auf.