

Inhaltsverzeichnis

Americano	1
Apfelpunsch	1
Bacardi-Coktail	2
Batida Kiwi & Strawberry	2
Batida Passion Fruit	3
Batida Pineapple	3
Beeren-Milch-Mix	4
Bier De Luxe	4
Bluesky	5
Camparino	5
Campari Maraczja	6
Cinzano Limetto Prosecco	6
Cuba Libre Improved	7
Cosmopolitan	7
Drivers Glogg	8
Erdbeer-Joghurt-Mix	8
Fancy Orancio	9
Fitness-Cocktail	9
Fresh Lemon	10
Frozen Limetto	10
Fruity Tequila a la Mexicana	11
Gemuese-Teriyaki-Traum	11
Grashuepfer	12
Groovy Monday	12
Hesse Pflaume	13
Himbeer-Smoothie	13
Kefir-Cocktail	14
Kefir-Drink mit Waldbeeren & Sanddorn	14
Mai Tai	15
Mango-Coktail -Exotik-	15
Mango-Erdbeer-Shake	16
Mexican Dreams	16
Nutella-Cocktail	17
Orangenpunsch	17
Paradeiser -suess-pikant-	18
Pfirsich-Coktail mit Zimt	18
Pfirsich-Drink	19
Pina Colada	19
Pink Melom	20
Planter's Punsch	20
Power-Coktail	21
Spanische Nacht	21
Strawberry Skyy Piroshka	22
Sundowner	22
Teriyaki-Gemuese-Drink mit Schuss	23
Tropical Punsch	23
Tropical-Shake	24
Vampirella	24
Wake-Up-Cocktail	25
Zwetschgen-Banenen-Bowle	25

AMERICANO



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Teil Campari
- 1 Teil Cinzano Rosso
- Eiswürfel
- Sodawasser nach Belieben
- 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

- 1 Campari und Cinzano Rosso nacheinander in einen Tumbler mit Eiswürfeln geben.
- 2 Nach Geschmack mit etwas Sodawasser aufgießen.
- 3 Vor dem Servieren gut rühren und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

© Campari

Cocktails

APFELPUNSCH



Zubereitungszeit:
etwa 5–10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 500 ml Apfeltee
- 1/2 Stange Zimt
- 2 EL Rosinen
- 2 EL gehackte Mandeln
- unbehandelte Zitronenschale
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- Traubenzucker (z. B. Dextropur forte von Dextro Energy)

Zubereitung:

- 1 Apfeltee, Zimt, Rosinen, Mandeln und Zitronenschale langsam erhitzen, durchsieben und mit Orangensaft auffüllen.
- 2 Mit Traubenzucker abschmecken und noch heiß auf vier Teegläser verteilen.

© Dextro Energy

Cocktails

BACARDI-COCKTAIL



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 4 cl Carta Blanca (z. B. von Bacardi)
- 2 cl Limettensaft
- 1/2 Barlöffel Grenadinesirup
- 1/2 Barlöffel Zuckersirup
- Eiswürfel
- Früchtespieß

Zubereitung:

- 1 Carta Blanca, Limettensaft, Grenadinesirup und Zuckersirup mit den Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben.
- 2 Gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen und mit einem Früchtespieß dekorieren.

© Bacardi

Cocktails

BATIDA

Kiwi & Strawberry



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Kiwi
- 2 TL weißer Rohrzucker
- 6 cl Cachaça 51
- zerstoßenes Eis
- 1-2 cl Limettensaft

Zutaten für 1 Glas:

- 8-16 Erdbeeren
- 2 TL weißer Rohrzucker
- 6 cl Cachaça 51
- zerstoßenes Eis
- 1-2 cl Erdbeersaft

Zubereitung:

- 1 Kiwi in Scheiben schneiden, in ein großes Cocktailglas geben und zusammen mit Rohrzucker zerstampfen bzw. Erdbeeren halbieren und in einem großen Cocktailglas gemeinsam mit Rohrzucker zerstampfen.
- 2 Anschließend mit Cachaça 51, zerstoßenem Eis und Limettensaft bzw. Erdbeersaft auffüllen.

© Cachaça 51

Cocktails

BATIDA PASSION FRUIT



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Maracuja
- 2 TL weißer Rohrzucker
- 6 cl Cachaça 51
- zerstoßenes Eis
- 1–2 cl Maracujasaft

Zubereitung:

- 1 Maracuja vierteln und mit Rohrzucker in einem großen Cocktailglas zerstampfen.
- 2 Anschließend mit Cachaça 51, zerstoßenem Eis und Maracujasaft auffüllen.

© Cachaça 51

Cocktails

BATIDA PINEAPPLE



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Ananasscheibe
- 2 TL weißer Rohrzucker
- 6 cl Cachaça 51
- zerstoßenes Eis
- 1–2 cl Ananassaft

Zubereitung:

- 1 Ananasscheibe würfeln und mit Rohrzucker in einem großen Cocktailglas zerstampfen.
- 2 Anschließend mit Cachaça 51, zerstoßenem Eis und Ananassaft auffüllen.

© Cachaça 51

Cocktails

BEEREN-MILCH-MIX



Zubereitungszeit:
etwa 5–10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 300 g vollreife Beeren
- 500 ml Buttermilch
- 4 EL Traubenzucker (z. B. Dextropur plus von Dextro Energy)

Zubereitung:

- 1 Beeren waschen und mit der Hälfte der Buttermilch pürieren.
- 2 Die restliche Milch und Traubenzucker zufügen und alles schaumig aufmixen.

© Dextro Energy

Cocktails

BIER DE LUXE



Zubereitungszeit:
etwa 5–10 Minuten

Zutaten für 6 Gläser:

- 600 ml helles, kaltes Bier
- 300 ml trockener, kalter Sekt oder Prosecco
- 600 ml kalter Pfirsichsaft
- 1/4 TL gemahlener Piment (z. B. von Ostmann)
- 1/2 TL gemahlener Kardamom (z. B. von Ostmann)
- 4 Kapstachelbeeren (Physalis)

Zubereitung:

- 1 Bier, Sekt und Pfirsichsaft verrühren und mit Piment und Kardamom abschmecken.
- 2 Bier in hohe Gläser füllen und nach Wunsch mit Physalis garniert servieren.

Tipp

Garnieren Sie das Bier de Luxe anstatt mit Kapstachelbeeren (Physalis) mit Pfirsichspalten.

© Ostmann Gewürze

Cocktails

BLUESKYY



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 3 cl Wodka (Skyy Vodka)
- 3 cl Blue Curaçao
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Eiswürfel
- Bitter Lemon oder Tonic Water
- 1 Limonenscheibe
- 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

- 1 Wodka, Blue Curaçao und Zitronensaft shaken, in ein Barglas auf Eis abseihen und mit Bitter Lemon oder Tonic Water auffüllen.
- 2 Vor dem Servieren mit 1 Limonenscheibe und 1 Cocktailkirsche garnieren.

© Skyy Vodka

Cocktails

CAMPARINO



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- Eiswürfel
- 4 Tropfen Angostura
- 2 cl Cinzano Extra Dry
- 2 cl Campari
- Champagner oder Prosecco
- 3 Tropfen Vanilli Zucca (Vanillelikör 18 Vol.-%)
- 1 Vanillestange
- Zitronenschale

Zubereitung:

- 1 Wodka, Blue Curaçao und Zitronensaft shaken, in ein Barglas auf Eis abseihen und mit Bitter Lemon oder Tonic Water auffüllen.
- 2 Vor dem Servieren mit 1 Limonenscheibe und 1 Cocktailkirsche garnieren.

© Skyy Vodka

Cocktails

CAMPARI MARACUJA



Zubereitungszeit:
etwa 3 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1/4 Campari
- Eiswürfel
- 3/4 Maracujasaft

Zubereitung:

Campari in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Maracujasaft aufgießen.

Tipp

Sie können den Campari-Cocktail hervorragend variieren: Mit Orangen- statt Maracujasaft zaubern Sie einen Campari Orange. Mit Red Bull statt Maracujasaft nennt sich der Cocktail Campari Energie.

© Campari

Cocktails

CINZANO LIMETTO

Prosecco



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 Teil Cinzano Limetto
- 1 Teil Cinzano Prosecco
- Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

- 1 Cinzano Limetto in ein Glas mit Eiswürfeln geben und nach Belieben mit Cinzano Prosecco auffüllen.
- 2 Vor dem Servieren mit einer Limettenscheibe garnieren.

© Campari

Cocktails

CUBA LIBRE

Improved



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 3 cl Carta Blanca (z. B. von Bacardi)
- 1 EL London Dry Gin (z. B. von Bombay Sapphire)
- 1 Spritzer Angostura Bitter
- 1 cl Limettensaft
- Eiswürfel
- 8 cl Cola
- 1 Zitronenscheibe

Zubereitung:

- 1 Carta Blanca, Gin, Angostura Bitter, Limettensaft in ein mit Eis gefülltes Glas geben, vorsichtig umrühren und mit Cola auffüllen.
- 2 Den Cocktail-Klassiker mit einer Limettenscheibe dekoriert servieren.

© Bacardi

COSMOPOLITAN



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

- 3 cl Wodka (z. B. Skyy Vodka)
- 1,5 cl Grand Marnier Cordon Rouge
- 3 cl Cranberrysaft
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Limettenscheibe

Zubereitung:

- 1 Wodka, Grand Marnier, Cranberrysaft und einen Spritzer Limettensaft kräftig shaken.
- 2 Anschließend in ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen und mit einer Limettenscheibe garniert servieren.

© Skyy Vodka

Cocktails

DRIVERS GLOGG



Zubereitungszeit:
etwa 20 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 3 unbehandelte Orangen
- 2 Zitronen
- 800 ml heller Traubensaft
- 50 g Krusten-Kandis
- 1 Gewürznelke
- 2 Stangen Zimt

Zubereitung:

- 1 Zwei Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Verbliebene Orange in Scheiben schneiden.
- 2 Traubensaft und Krusten-Kandis mit Orangen- und Zitronensaft, Nelke und Zimt langsam erhitzen.
- 3 Nelke und Zimt entfernen und Orangenscheiben zugeben. Heiß in Teegläsern servieren.

© Kölner Zucker

Cocktails

ERDBEER-JOGHURT-



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 200 g Joghurt-Brottaufstrich (z. B. Brunch Légère)
- 250 ml Mineralwasser
- 200 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3-4 EL Zucker
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 2 EL Limettensaft

Zubereitung:

- 1 Joghurt-Brottaufstrich und Mineralwasser mit dem Handrührgerät gut aufschlagen.
- 2 Anschließend Erdbeeren mit dem Vanillezucker zusammen pürieren. Mit Zucker, Milch und Limettensaft vermengen und zur Joghurt-Brottaufstrich-Mineralwassermischung geben.
- 3 Den Erdbeer-Joghurt-Mix auf vier Gläser verteilen und sofort servieren.

© Brunch

Cocktails

FANCY ORANCIO



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 4 cl Cinzano Orancio
- 2 cl Wodka (z. B. Skyy Vodka)
- 2 cl Erdbeersirup
- 6 cl Maracujanektar
- Asti Cinzano
- 1 Erdbeere
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Cinzano Orancio, Wodka, Erdbeersirup und Maracujanektar in einen Shaker geben und gut schütteln.
- 2 In ein großes Cocktailglas abseihen. Mit Asti Cinzano auffüllen und mit 1 Erdbeere und frischer Minze dekorieren.

© Cinzano

Cocktails

FITNESS-COCKTAIL



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 2 Gläser:

- 200 g Sellerie
- 1/2 Bund Radieschen
- 2 grüne Apfel
- 1/2 TL Gartenkräuter (z. B. Kräuterlinge »Gartenkräuter« von Knorr)

Zubereitung:

- 1 Sellerie, Radieschen und die Äpfel klein schneiden und entsaften.
- 2 Flüssigkeit auf zwei Gläser verteilen und mit Gartenkräutern abschmecken.

© Knorr

Cocktails

FRESH LEMON



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 2 unbehandelte Limetten
- 800 ml Eistee Zitrone (z.B. von natreen)
- 400 ml Orangensaft (z.B. von natreen)
- 1 EL Zitronensaft
- zerstoßenes Eis

Zubereitung:

- 1** Limetten waschen, halbieren, 2 Hälften auspressen, die anderen Hälften in Scheiben schneiden.
- 2** Eistee mit Orangensaft verrühren, Limetten- und Zitronensaft hinzugeben.
- 3** Gläser mit zerstoßenem Eis füllen, Limettenscheiben und Fresh Lemon darauf geben und nach Wunsch mit Limettenscheiben garniert servieren.

© natreen

Cocktails

FROZEN LIMETTO



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 4 cl Cinzano Limetto
- 2 cl Limettensirup
- 2 cl frischer Limettensaft
- zerstoßenes Eis
- Wodka nach Belieben
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1** Cinzano Limetto, Limettensirup und frischen Limettensaft mit etwas zerstoßenem Eis in einen Elektromixer geben, mixen und in Cocktailschalen füllen.
- 2** Nach Belieben noch Wodka zugeben und mit einem Zweig Minze dekorieren.

© Cinzano

Cocktails

FRUITY TEQUILA

à la Mexicana



Zubereitungszeit:
etwa 15 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 2 Limetten
- 4 TL brauner Zucker
- 8 cl Tequila
- 4 cl Cachaça oder Pitu
- 400 ml Ananassaft
- 400 ml Orangensaft
- zerstoßenes Eis
- 400 ml Ananassaft
- Orangenzesten

Zubereitung:

- 1 Limetten halbieren, Saft auspressen, auf vier Cocktailgläser verteilen und jeweils 1 TL braunen Zucker unterrühren.
- 2 Anschließend jeweils 2 cl Tequila und 1 cl Cachaça oder Pitu zugeben.
- 3 Pro Glas mit je 100 ml Ananas- und Orangensaft auffüllen und jeweils etwas zerstoßenes Eis (2–3 EL) zugeben. Schließlich mit Strohalm und frischen Orangenzesten garniert servieren.

© funny-frisch

Cocktails

GEMÜSE-TERIYAKI-

Traum



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 10 cl Tomatensaft
- 5 cl Gemüsesaft
- 5 cl Rote-Bete-Saft
- 1 cl Zitronensaft
- 2 cl Teriyaki für Gemüse (z. B. von Kikkoman)
- 1 zarte Selleriestange
- 1 Cocktailtomate

Zubereitung:

- 1 Tomatensaft, Gemüsesaft, Rote-Bete-Saft, Zitronensaft und Teriyaki für Gemüse in einen Shaker geben und kräftig mixen.
- 2 In ein Glas geben und die Selleriestange hineinstellen. Zum Garnieren die Cocktailtomate auf einen Cocktailspiß stecken und auf den Glasrand legen.

© Kikkoman Trading Europe GmbH

Cocktails

GRASHÜPFER



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 2 Gläser:

- 50 g frischer, junger Spinat oder glatte Petersilie
- 250 ml kalter Pfefferminztee
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 1 TL Olivenöl extra vergine (z. B. von Bertolli)
- 1 TL Frühlingskräuter (z. B. Kräuterringe »Frühlingskräuter« von Knorr)
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Spinat putzen, waschen, in einen Mixer geben und mit Pfefferminztee und Joghurt fein pürieren.
- 2 Mit Olivenöl und Frühlingskräutern abschmecken und nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

© Knorr

Cocktails

GROOVY MONDAY



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 3,5 cl Bacardi Oro
- 3,5 cl Galliano
- 4 cl Grapefruitsaft
- 3 cl Ananassaft
- 4 cl Sahne
- Cocktailkirsche
- Kiwischeibe
- Zitronenviertel

Zubereitung:

- 1 Bacardi Oro, Galliano, Grapefruitsaft, Ananassaft und Sahne in einen Shaker geben, nur vorsichtig schütteln und in ein Glas abseihen.
- 2 Cocktailkirsche, Kiwischeibe und Zitronenviertel auf einen Sticker stecken und den Cocktail damit dekorieren.

© Bacardi

Cocktails

HEISSE PFLAUME



Zubereitungszeit:
etwa 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 ml Milch
- 4 TL Honig
- 4 Eigelbe
- 80 ml Pflaumenaperitif (z. B. von Kikkoman)
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

- 1 Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und dann von der Herdplatte nehmen.
- 2 Honig in der heißen Milch auflösen. Eigelbe und Pflaumenaperitif einrühren. Mit dem Mixer durchpürieren.
- 3 In vier vorgewärmte Porzellanbecher füllen und mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

© Kikkoman Trading Europe GmbH

Cocktails

HIMBEER-SMOOTHIE



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 2 Gläser:

- 200 g Joghurt-Brottaufstrich (z. B. Brunch Légère)
- 5 EL Himbeeren
- 300 ml Apfelsaft
- 2 TL Honig

Zubereitung:

- 1 Joghurt-Brottaufstrich, Himbeeren, Apfelsaft und Honig pürieren.
- 2 Das Getränk auf zwei Gläser verteilen und sofort servieren.

Tipp

Die Zutaten sollten gut gekühlt sein.

© Brunch

Cocktails

KEFIR-COCKTAIL

mit Frucht



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 1–2 EL Aprikosen-Fruchtaufstrich (z. B. von Du darfst)
- 300 g Magermilchjoghurt
- 500 g Kefir
- 4 Pfirsichhälften (frisch oder ungesüßt aus der Dose)
- 1 Prise gemahlener Anis
- 1 EL Zitronensaft
- Pfirsichspalten zum Garnieren

Zubereitung:

- 1 Aprikosen-Fruchtaufstrich, Joghurt, Kefir und Pfirsichhälften im Mixer oder mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.
- 2 Dann mit Anis und Zitronensaft abschmecken. Schließlich den Kefir-Cocktail in Gläser füllen und mit Pfirsichspalten garnieren.

© Du darfst

Cocktails

KEFIR-DRINK

mit Waldbeeren und Sanddorn



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 500 ml gut gekühlter, fettarmer Kefir (1,5 %)
- 50 g Waldfrucht-Fruchtaufstrich (z. B. von Du darfst)
- 1 EL Honig
- 1 EL Sanddornsaft
- 100 g Himbeeren
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Kefir, Waldfrucht-Fruchtaufstrich, Honig und Sanddornsaft verrühren.
- 2 Auf vier Gläser verteilen, Himbeeren darauf verteilen und jedes Glas mit Minze garnieren.

Tipp

Gut zu wissen: Sanddornsaft ist eine echte Vitamin-C-Bombe! 2 EL decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen.

© Du darfst

Cocktails

MAI TAI



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- gestoßenes Eis
- 1 Limette
- 6 cl Bacardi Black
- 2 cl brauner, hochprozentiger Rum (ab 70 Vol.-%)
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Cocktailkirsche
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Ein halbhohes Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Limette vierteln, über dem Glas auspressen und die Stücke dazugeben.
- 2 Bacardi Black, Rum und Zuckersirup mit Eis im Shaker gut schütteln und ins Glas abseihen. Anschließend kurz umrühren.
- 3 Vor dem Servieren mit Cocktailkirschen und Minze garnieren und zwei kurze Trinkhalme ins Glas geben.

© Bacardi

Cocktails

MANGO-COCKTAIL

»Exotik«



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 reife Mango
- 200 g Joghurt-Brottaufstrich (z.B. Brunch Légère)
- 250 ml Mineralwasser
- 3 EL Ahornsirup
- 100 ml Milch
- 2 EL Limettensaft
- 1/2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- 1 Mango schälen, vom Kern lösen und in Würfel schneiden.
- 2 Mango, Joghurt-Brottaufstrich, Mineralwasser, Ahornsirup, Milch, Limettensaft und Vanillezucker im Küchenmixer oder mit dem Pürierstab pürieren.
- 3 Den exotischen Mango-Cocktail auf vier Gläser verteilen und kalt servieren.

© Brunch

Cocktails

MANGO-ERDBEER-

Shake



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 10 cl Mangonektar
- 2 cl Zitronensaft
- 8 cl Erdbeernektar
- 2 cl Sahne
- 2 cl Teriyaki für Fisch (z. B. von Kikkoman)
- 1 Erdbeere
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Mangonektar, Zitronensaft, Erdbeernektar, Sahne und Teriyaki in einen Shaker geben, kräftig mixen und in ein Glas abseihen.
- 2 Die Erdbeere etwas einschneiden, an den Glasrand stecken und den Shake mit Minze garniert servieren.

© Kikkoman Trading Europe GmbH

Cocktails

MEXICAN DREAMS



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 unbehandelte Limette
- 2 cl Holunderblütensirup
- zerstoßenes Eis
- 100 ml Ginger Ale
- 1 Zweig frische Minze

Zubereitung:

- 1 Limette heiß abwaschen, trockentupfen, achteln, in ein Glas geben und den Saft mit einem Stößel oder einer Gabel etwas ausdrücken.
- 2 Holunderblütensirup hinzufügen, mit einigen EL zerstoßenem Eis auffüllen und Ginger Ale angießen.
- 3 Minze waschen, trockentupfen, in den Drink geben und mit einem Strohhalm servieren.

© funny-frisch

Cocktails

NUTELLA-COCKTAIL



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 8 cl Eierlikör
- 2 EL nutella
- 4 EL steif geschlagene Sahne
- 4 Kekse
- 4 TL Johannisbeeren

Zubereitung:

- 1 Eierlikör in Cocktailgläser füllen und eine Schicht nutella darüber geben.
- 2 Mit steif geschlagener Sahne auffüllen und nach Wunsch mit einem Keks und Johannisbeeren garnieren.

© nutella

Cocktails

ORANGENPUNSCH



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 6 Gläser:

- 500 ml schwarzer Tee
- 250 ml Orangensaft
- 250 ml weißer Rum
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- Traubenzucker (z. B. Dextropur plus von Dextro Energy)

Zubereitung:

- 1 Tee, Orangensaft und Rum zusammen mit Zimtstangen und Nelken in einem Topf erhitzen. Mit Traubenzucker süßen.
- 2 In Gläser füllen und mit Sahnehaube, gemahlenem Zimt und einer Orangenspalte garnieren.

© Dextro Energy

Cocktails

PARADEISER

»süß-pikant«



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 Zitrone
- 500 ml Multivitaminsaft
- 700 ml Tomatensaft
- 2 TL scharfes Paprikapulver (z. B. von Ostmann)
- 2 TL gerebelten Majoran (z. B. von Ostmann)
- Eiswürfel
- 4 zarte Zweige frisches Basilikum

Zubereitung:

- 1 Zitrone längs halbieren, eine Hälfte in vier Spalten schneiden, die andere Zitronenhälfte auspressen und den Saft auffangen.
- 2 Multivitaminsaft mit Tomatensaft vermischen, Zitronensaft hinzugeben und mit Paprika und Majoran abschmecken.
- 3 Eiswürfel und Zitronenspalten in vier hohe Gläser füllen, mit Paradeiser auffüllen und mit frischem Basilikum dekoriert servieren.

Tipp

Tauchen Sie den Glasrand zuerst in Zitronensaft und anschließend in eine Mischung aus scharfem Paprika und gerebeltem Majoran.

© Ostmann Gewürze

Cocktails

PFIRSICH-COCKTAIL

mit Zimt



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 2 reife Pfirsiche
- 500 g Dickmilch
- 4 EL Traubenzucker (z. B. Dextropur forte von Dextro Energy)
- gemahlener Zimt

Zubereitung:

- 1 Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Stein herauslösen.
- 2 Pfirsiche mit Dickmilch und Traubenzucker pürieren, mit Zimt bestreuen.

Tipp

Probieren Sie den Drink auch mit anderem Obst der Saison, z. B. Erdbeeren oder Aprikosen.

© Dextro Energy

Cocktails

PFIRSICH-DRINK



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 2 vollreife Pfirsiche
- 1–2 EL Traubenzucker (z. B. Dextropur plus von Dextro Energy)
- 1–2 EL Zitronensaft
- 500 ml Mineralwasser

Zubereitung:

- 1 Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, die Haut abziehen und die Pfirsiche entsteinen.
- 2 Das Fruchtfleisch mit Traubenzucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, auf die Gläser verteilen und mit Mineralwasser auffüllen.

© Dextro Energy

Cocktails

PINA COLADA



Zubereitungszeit:
etwa 15 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 6 cl weißer Rum (z. B. von Bacardi)
- 10 cl Ananassaft
- 4 cl Kokosnusssirup
- 2 cl Sahne
- 2 Scheiben frische Ananas
- zerstoßenes Eis
- 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

- 1 Rum, Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne und 1 Scheibe frische Ananas im Elektromixer zerkleinern und sahnig schlagen.
- 2 Dann ein großes Cocktailglas bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen und mit dem Drink aus dem Shaker auffüllen.
- 3 Vor dem Servieren mit einem Stück Ananas und einer Cocktailkirsche dekorieren.

Tipp

Eine gute Pina Colada sollte unbedingt mit frischen Zutaten gemixt werden!

© Bacardi

Cocktails

PINK MELON



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 2 cl Wodka (z.B. Skyy Vodka)
- 8 cl Sprite oder Tonic Water
- Eiswürfel
- 1 Stück Wassermelone
- 3 cl Wassermelon Likör
- 1 Zweig Minze

Zubereitung:

- 1 Wodka in einem Longdrinkglas über die Eiswürfel gießen.
- 2 Wassermelon Likör zugeben und mit Sprite oder Tonic Water auffüllen.
- 3 Pink Melon mit Wassermelone und Minze dekoriert servieren.

© Skyy Vodka

Cocktails

PLANTER'S PUNCH



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- Eiswürfel
- 5 cl Angostura Bitter
- 6 cl Bacardi Black
- 8 cl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- Orangenviertel
- 1 Barilöffel Grenadinesirup
- 2 Cocktailkirschen

Zubereitung:

- 1 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Bacardi Black, Zitronensaft, Grenadinesirup und Angostura Bitter hinzugeben und umrühren.
- 2 Mit Orangensaft auffüllen, mit dem Orangenviertel und 2 Cocktailkirschen dekorieren.

© Bacardi

Cocktails

POWER-COCKTAIL



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 200 g Joghurt-Brottaufstrich (z.B. Brunch Légère)
- 200 ml Ananassaft
- 200 ml Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Grenadinesirup
- 200 ml Mineralwasser

Zubereitung:

- 1 Joghurt-Brottaufstrich, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine pürieren. Anschließend Mineralwasser zufügen.
- 2 Den fruchtigen Power-Cocktail auf vier Gläser verteilen und sofort servieren.

Tipp

Die Zutaten sollten gut gekühlt sein.

© Brunch

Cocktails

SPANISCHE NACHT



Zubereitungszeit:
etwa 15 Minuten

Zutaten für 8 Gläser:

- 1 Dose Pfirsiche (830 g)
- 100 g Zucker
- 6 cl Weinbrand
- 10 Zimtstangen (z.B. »Ceylon Canehl« von Fuchs)
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss (z.B. von Fuchs)
- geriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 750 ml Roséwein
- Eiskwürfel
- Schale von 1 unbehandelten Limette
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

- 1 Pfirsiche abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und die Pfirsiche achteln. Pfirsichsaft, Zucker und Weinbrand verrühren, die Hälfte der Pfirsichstücke dazugeben und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- 2 Zwei Zimtstangen, Muskatnuss, Zitronenschale und -saft dazugeben und mit dem Roséwein aufgießen.
- 3 Bowle auf Gläser verteilen, mit den restlichen auf Zimtstangen gesteckten Pfirsichspalten und Eiskwürfeln servieren. Nach Wunsch die Gläser mit Limetten- und Zitronenschalen garnieren.

© Fuchs

Cocktails

STRAWBERRY

Skyy Piroshka



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1 geachtelte Limette
- 2 TL brauner Zucker
- gestoßenes Eis
- 6 cl Wodka (z. B. Skyy Vodka)
- 1 cl Vanillesirup
- Erdbeermark oder Erdbeersaft
- Erdbeere

Zubereitung:

- 1 Geachtelte Limette mit braunem Zucker in ein Glas geben, zerstampfen und mit gestoßenem Eis auffüllen.
- 2 Wodka, Vanillesirup und Erdbeermark oder -saft dazugeben und gut umrühren.
- 3 Den Strawberry-Cocktail mit 1 Erdbeere garniert und zwei Trinkhalmen servieren.

© Skyy Vodka

Cocktails

SUNDOWNER



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 1,5 cl Bacardi Carta Blanca
- 1,5 cl Southern Comfort
- 1,5 EL Amaretto di Saronno
- 1,5 cl Batida de Coco
- 1,5 cl Zitronensaft
- 1 Schuss Grenadinesirup
- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Ananassaft
- 1 Stück Ananas
- 1 Karambole
- 1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten – Bacardi Carta Blanca, Southern Comfort, Amaretto di Saronno, Batida de Coco, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft und Ananassaft – in einen Shaker geben und gut schütteln.
- 2 In ein Longdrinkglas gießen und mit dem Ananasstück, einer Scheibe Karambole und einer Cocktailkirsche dekorieren.

© Bacardi

Cocktails

TERIYAKI-GEMÜSE-

Drink mit Schuss



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 750 ml eiskalter Gemüsesaft
- 6 EL Teriyaki für Gemüse (z. B. von Kikkoman)
- 1–2 Zweige frische Minze oder Basilikum

- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Gin nach Belieben
- 4 Gurkensticks

Zubereitung:

- 1 Am Vorabend 250 ml Gemüsesaft in einen Eiskwürfelbereiter geben und im Gefrierfach tiefkühlen.
- 2 Nun 500 ml Gemüsesaft mit Teriyaki ideal für Gemüse in einen Mixer geben und auf höchster Stufe 3 Minuten lang mixen. 4 bis 8 Gemüsesaft-Eiskwürfel beiseite legen. Die restlichen Gemüsesaft-Eiskwürfel grob zerkleinern, zum Drink geben und diesen noch einmal gut mixen.
- 3 Minze oder Basilikum waschen, trockenschütteln, 4 Doppelblättchen beiseite legen. Die restlichen Blättchen abzupfen und sehr klein hacken. In den fertigen Drink geben und mit einem Löffel umrühren, nicht mehr mixen. Mit frischem Pfeffer würzen.
- 4 Den Drink in gekühlte Gläser füllen und jeweils 1 bis 2 Gemüsesaft-Eiskwürfel hinzufügen. Nach Belieben mit Gin verfeinern. Mit Gurkensticks und Minze dekorieren.

Tipp

Der Teriyaki-Gemüse-Drink eignet sich nicht nur als vitaminreicher Aperitif, sondern ist auch perfekt als kühle Vorspeise oder leichter Zwischengang eines sommerlichen Menüs.

© Kikkoman Trading Europe GmbH

Cocktails

TROPICAL PUNCH



Zubereitungszeit:
etwa 8 Minuten

Zutaten für 1 Glas:

- 2 cl Bacardi Carta Blanca
- 2 cl Bacardi Black
- 4 cl Ananassaft
- 2 cl Orangensaft
- 2 cl Grapefruitsaft
- 1 cl Kirschsaff

- 1 Spritzer Grenadinesirup
- 1–2 Spritzer Angostura Bitter
- 1 Schuss Zitronensaft
- Eiskwürfel
- 1 Cocktailkirsche
- 1 Karambole
- 1 Kiwi

Zubereitung:

- 1 Bacardi Carta Blanca und Bacardi Black, Ananas-, Orangen-, Grapefruit- und Kirschsaff mit Grenadinesirup in einer Bowlenschale gut verrühren. Mit 1–2 Spritzern Angostura Bitter würzen, umrühren und mit Zitronensaft abschmecken.
- 2 Die Mischung in einen mit Eis gefüllten Tumbler gießen und mit dem Früchtespieß dekorieren. Dazu eine Scheibe Karambole, 1 Cocktailkirsche und 1 Scheibe Kiwi auf einen Cocktailspieß aufziehen.

© Bacardi

Cocktails

TROPICAL-SHAKE



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 700 ml Orange-Pfirsich-Maracuja-Saft (z. B. von natreen)
- 500 ml Buttermilch
- 100 ml Grapefruitsaft (z. B. von natreen)
- einige Tropfen flüssiger Süßstoff (z. B. von natreen)
- 1 Grapefruit
- 1 Zitrone
- 1 Maracuja

Zubereitung:

- 1 Orange-Pfirsich-Maracuja-Saft, Buttermilch und Grapefruitsaft im Mixer pürieren.
- 2 Shake mit flüssigem Süßstoff abschmecken und nach Wunsch mit frischen Grapefruit-, Zitronenspalten oder Maracuja garniert servieren.

Tipp

Bei der Verwendung von mit Süßstoff gesüßten Säften und von flüssigem Süßstoff sparen Sie pro Portion 75 kcal.

© natreen

Cocktails

VAMPIRELLA



Zubereitungszeit:
etwa 10 Minuten

Zutaten für 8 Gläser:

- 400 ml schwarzen Johannisbeersaft (z. B. von natreen)
- 400 ml Kirschsaff
- 400 ml kaltes Mineralwasser
- Kirschen
- frische Minze

Zubereitung:

- 1 Schwarzen Johannisbeersaft und Kirschsaff verrühren und in Cocktailgläser füllen.
- 2 Fruchtsaftmischung mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen und nach Wunsch mit frischen Kirschen und Minzeblättchen garniert servieren.

© natreen

Cocktails

WAKE-UP-COCKTAIL



Zubereitungszeit:
etwa 15 Minuten

Zutaten für 2-3 Gläser:

- 300 g Möhren
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 125 ml Orangen- oder Aprikosensaft
- 1 EL Keimöl (z. B. von Mazola)
- evtl. etwas fein gehackte Chilischote
- 1/2 TL Gartenkräuter (z. B. Kräuterlinge zum Streuen »Gartenkräuter« von Knorr)
- 1 TL Honig

Zubereitung:

- 1 Möhren und Ingwer entsaften, mit Fruchtsaft und Keimöl vermischen.
- 2 Den Obst-und-Gemüse-Cocktail anschließend mit Chili, Kräuterlingen und Honig abschmecken.

Tipp

Die ätherischen Öle und Aromastoffe im Ingwer kurbeln den Kreislauf an.

© Knorr

Cocktails

ZWETSCHGEN-

Bananen-Bowle



Zubereitungszeit:
etwa 5 Minuten

Zutaten für 4 Gläser:

- 2 reife Bananen
- 1 Glas Zwetschgen
- 1 EL Limejuice
- 2 Barlöffel Arrak
- 350 ml Pflaumenaperitif (z. B. von Kikkoman)
- 750 ml Traubensaft
- 750 ml Sekt

Zubereitung:

- 1 Bananen schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit den Zwetschgen sowie dem Zwetschgensaft in eine Bowleschale geben.
- 2 Mit Limejuice, Arrak, Pflaumenaperitif und Traubensaft zugedeckt 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Sekt aufgießen.

© Kikkoman Trading Europe GmbH

Cocktails