

TASTE  
explorer

AUSGABE 17/2023

# Cocktails

FOOD AND COOK MAGAZINE

31 SCHNELLE &  
LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 16. August 2023

## der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 19. August 2023

### Impressum

**Founder & Publisher:** Markus Elsässer  
**Editor in Chief:** Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)  
**Geschäftsführer:** Sabine Elsässer

**Verlag:** FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)  
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim  
**Registergericht:** Amtsgericht Mannheim  
**Registernummer:** HRB 726461  
**Ust-Ident-Nummer:** DE309755082

**Tel.:** +49 (0)7231 - 6035228  
**E-Mail:** [contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Cover Image: ©

### Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106  
[contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlages wider.



Torries

Ausgabe 17/2023

# FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

## Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder &amp; Publisher



**The**  
PUBLISHER  
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US [/thepublishergang](https://thepublishergang)





# Caribbean Blue Lagoon

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Rum
- 1 Tasse Blue Curaçao Likör
- 1/2 Tasse Kokosnusscreme
- 1/4 Tasse Ananassaft
- Frische Ananasscheiben und Orangenscheiben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Rum, Blue Curaçao Likör, Kokosnusscreme und Ananassaft in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Ananasscheiben und Orangenscheiben garnieren.

*Cheers*





# French Lavender Martini

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Wodka
- 1 Tasse Lavendelsirup
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- Frische Lavendelblüten und Zitronenzesten
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Wodka, Lavendelsirup und Zitronensaft in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Lavendelblüten und Zitronenzesten garnieren.

*Cheers*





# German Riesling Spritzer

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Riesling (deutscher Weißwein)
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1/2 Tasse Holunderblütensirup
- Frische Zitronenscheiben und Trauben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Riesling, Mineralwasser und Holunderblütensirup in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit frischen Zitronenscheiben und Trauben garnieren.

*Cheers*





# Caipirinha Carnival

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)
- 1 Tasse frischer Limettensaft
- 1/2 Tasse Rohrzucker
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Limettensaft und Rohrzucker in einem Glas muddeln. Cachaça hinzufügen und gut vermengen.
2. Mit Eiswürfeln auffüllen und umrühren.

*Cheers*





# Egyptian Sandstorm

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

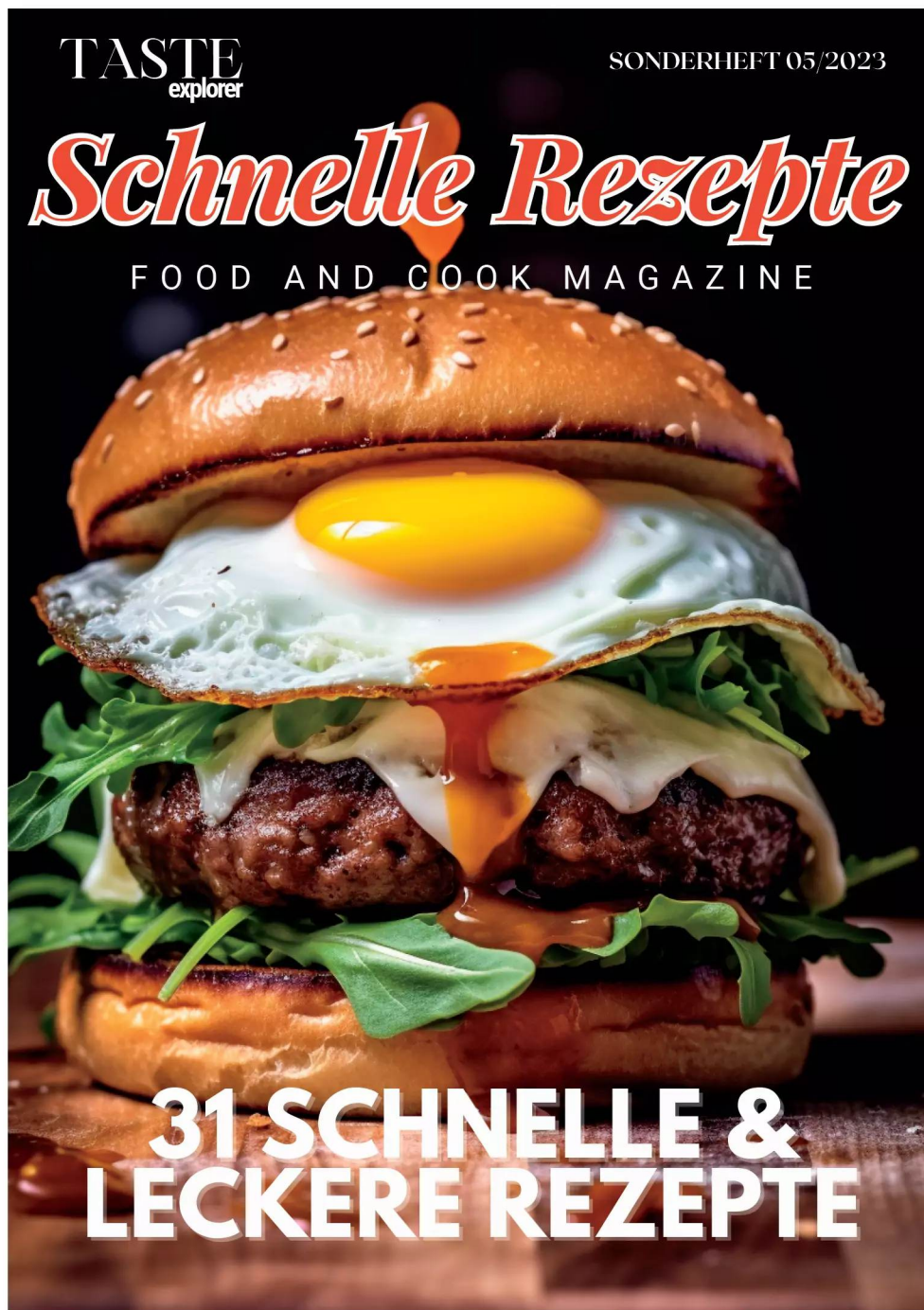
- 2 Tassen Kaffeelikör
- 1 Tasse Dattellikör
- 1/2 Tasse Sahne
- Kakaopulver und Dattelstücke zum Garnieren
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Kaffeelikör, Dattellikör und Sahne in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Kakaopulver und Dattelstücken garnieren.

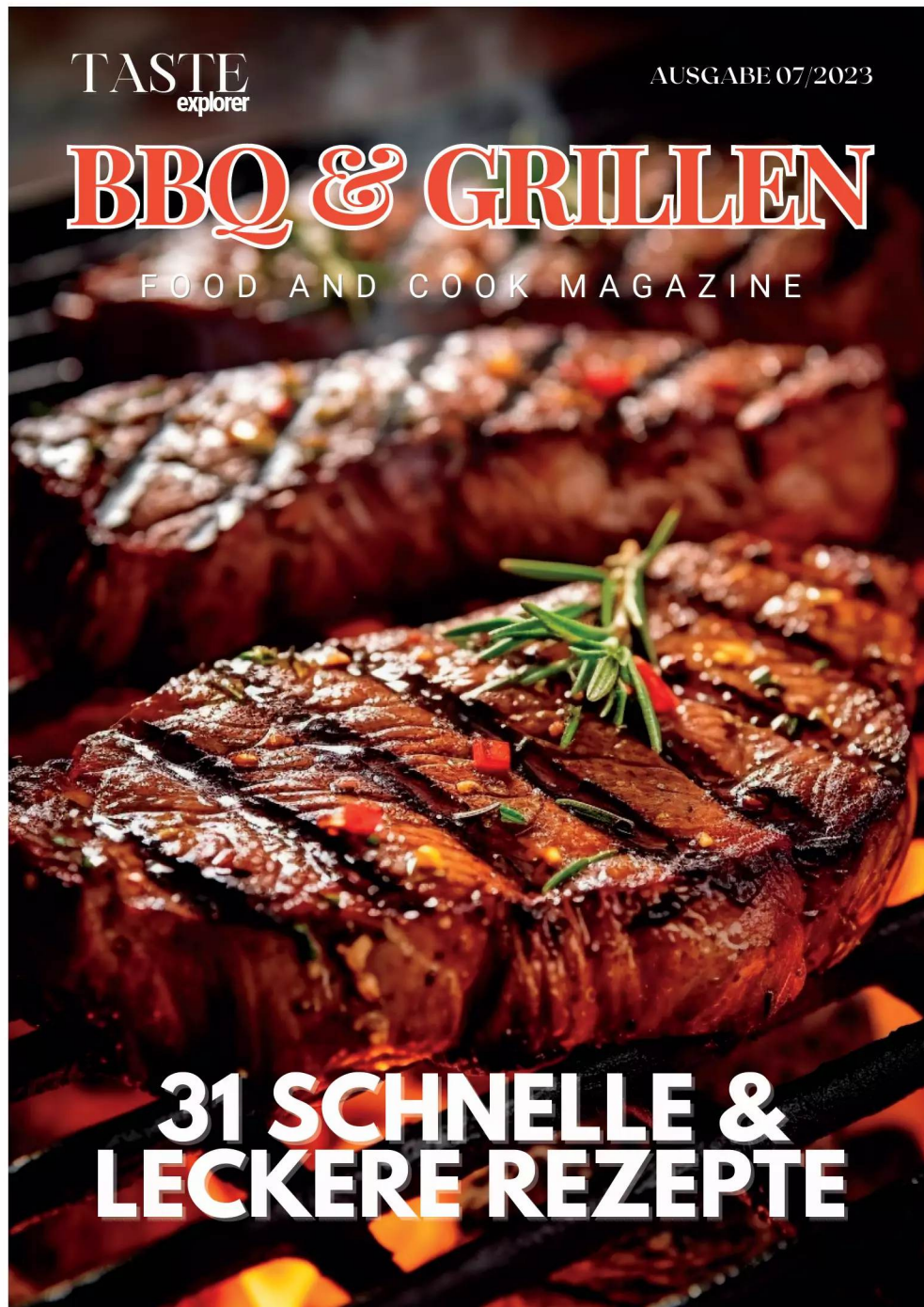
*Cheers*

KENNEN SIE SCHON UNSERE  
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



**Link readyly :** <https://bit.ly/tasteexplorer>

# ERE ZEPTIDEEN?



*Link readyly :* <https://bit.ly/tasteexplorer>





# Mexican Piñata Punch

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Tequila
- 1 Tasse Ananassaft
- 1/2 Tasse Mangosaft
- 1/4 Tasse Limettensaft
- Frische Ananasscheiben und Mangostücke
- Bunte Zuckerstreusel oder Bonbons zum Garnieren
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Tequila, Ananassaft, Mangosaft und Limettensaft in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Ananasscheiben, Mangostücken und bunten Zuckerstreuseln oder Bonbons garnieren.

*Cheers*





# Greek Melon Metaxa Sour

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Metaxa (griechischer Weinbrand)
- 1 Tasse Wassermelonensaft
- 1/2 Tasse Limettensaft
- 1/4 Tasse Zuckersirup
- Frische Wassermelonenscheiben und Limettenkeile
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Metaxa, Wassermelonensaft, Limettensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Wassermelonenscheiben und Limettenkeilen garnieren.

*Cheers*



## Blue Lagoon (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

### **Zutaten:**

- 2 Tassen Limonade
- 1 Tasse Blue Curacao Sirup
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- Eiswürfel

### **Zubereitung:**

1. Limonade, Blue Curacao Sirup und Zitronensaft in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und servieren.

*Cheers*





# French Mimosa Royale

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Champagner oder Sekt
- 1 Tasse Orangensaft
- 1/2 Tasse Grand Marnier (Orangenlikör)
- Frische Orangenscheiben und Minzblätter
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Champagner, Orangensaft und Grand Marnier in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit frischen Orangenscheiben und Minzblättern garnieren.

*Cheers*







# Japanese Ume Plum Fizz

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Pflaumenwein (Umeshu)
- 1 Tasse Sodawasser
- Frische Pflaumenscheiben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Pflaumenwein und Sodawasser in einem Glas vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit frischen Pflaumenscheiben garnieren.

*Cheers*

MS UBL - 6  
RCS FX - 03.06  
Date  
05.14

AC 380 V



# THE TRAVELLER

*Das Luxus Reise und Genuss Magazin*

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU  
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag  
im Newsletter:  
Die neuesten Reise  
und Lifestyle Trends



[www.thetraveller.vip](http://www.thetraveller.vip)





# Spanish Tinto de Verano

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Rotwein
- 1 Tasse Limonade (z. B. Zitronen- oder Orangenlimonade)
- Frische Orangen- und Zitronenscheiben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Rotwein und Limonade in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit frischen Orangen- und Zitronenscheiben garnieren.

*Cheers*





# Hawaiian Mango Pineapple Splash

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Rum
- 1 Tasse Mangosaft
- 1/2 Tasse Ananassaft
- 1/4 Tasse Kokossirup
- Frische Mangoscheiben und Ananasscheiben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Rum, Mangosaft, Ananassaft und Kokossirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Mangoscheiben und Ananasscheiben garnieren.

*Cheers*



# German Apfelkuchen Cocktail

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Apfelkuchenlikör
- 1 Tasse Apfelsaft
- 1/2 Tasse Zimtsirup
- 1/4 Tasse Vanille-Wodka
- Apfelscheiben und Zimtstangen zum Garnieren
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Apfelkuchenlikör, Apfelsaft, Zimtsirup und Vanille-Wodka in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Apfelscheiben und Zimtstangen garnieren.

*Cheers*





# Espresso Affogato Martini

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Wodka
- 1 Tasse Kaffeelikör
- 1/2 Tasse Espresso (stark gebrüht und abgekühlt)
- 1/4 Tasse Karamellsirup
- Kaffeebohnen und Schokoladenraspeln zum Garnieren
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Wodka, Kaffeelikör, Espresso und Karamellsirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Kaffeebohnen und Schokoladenraspeln garnieren.

*Cheers*





# Caribbean Sunset (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Ananassaft
- 1 Tasse Orangensaft
- 1/2 Tasse Cranberrysaft
- 2 EL Kokossirup
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft und Kokossirup in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit einem Stück Ananas oder Orangenscheiben garnieren.

*Cheers*



# Jamaican Coconut Rum Punch

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Rum
- 1 Tasse Kokosnusscreme
- 1/2 Tasse Ananassaft
- 1/4 Tasse Orangensaft
- Frische Ananasscheiben und Orangenscheiben
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft und Orangensaft in einem Mixer vermengen und gut mixen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Ananasscheiben und Orangenscheiben garnieren.

*Cheers*





# Greek Ouzo Delight

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Ouzo (griechischer Anisschnaps)
- 1 Tasse Grapefruitsaft
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- 1/4 Tasse Honig
- Zitronen- und Orangenscheiben
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Ouzo, Grapefruitsaft, Zitronensaft und Honig in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Zitronen- und Orangenscheiben garnieren.

*Cheers*







# Scottish Highland Bramble

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Gin
- 1 Tasse Brombeersaft
- 1/2 Tasse frischer Zitronensaft
- 1/4 Tasse Zuckersirup
- Frische Brombeeren und Zitronenscheiben
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Gin, Brombeersaft, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Brombeeren und Zitronenscheiben garnieren.

*Cheers*



# Australian Eucalyptus Breeze

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Gin
- 1 Tasse Eukalyptuslikör
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- 1/4 Tasse Zuckersirup
- Eukalyptusblätter
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Gin, Eukalyptuslikör, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Eukalyptusblättern garnieren.

*Cheers*





# Russian White Winter

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Wodka
- 1 Tasse weiße Schokoladenlikör
- 1/2 Tasse Sahne
- 1/4 Tasse einfacher Sirup (Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 aufgekocht und abgekühlt)
- Weiße Schokoladenspäne
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Wodka, weiße Schokoladenlikör, Sahne und einfachen Sirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit weißen Schokoladenspänen garnieren.

*Cheers*





# Moroccan Mint Tea Mojito (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Grüner Minztee (abgekühlt)
- 1 Tasse frischer Limettensaft
- 1/2 Tasse Minzblätter
- 1/4 Tasse Zuckersirup
- Sodawasser
- Frische Minzzweige und Limettenscheiben
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Grünen Minztee, Limettensaft, Minzblätter und Zuckersirup in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen, mit Sodawasser auffüllen und mit Minzzweigen und Limettenscheiben garnieren.

*Cheers*



# Old Cuban Jazz

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen brauner Rum
- 1 Tasse Champagner oder Sekt
- 1/2 Tasse frischer Limettensaft
- 1/4 Tasse Rohrzucker
- 6-8 Minzeblätter
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Minze und Rohrzucker in einem Glas muddeln.  
Rum und Limettensaft hinzufügen und gut vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen  
und mit Champagner oder Sekt auffüllen.
3. Mit Minzeblättern garnieren.

*Cheers*





# Indian Mango Lassi Love (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Mangopüree
- 1 Tasse Joghurt
- 1/2 Tasse Milch
- 2 EL Honig
- 1 TL Kardamom
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Mangopüree, Joghurt, Milch, Honig und Kardamom in einem Mixer vermengen und gut mixen.
2. In Gläser füllen und mit einem Mangostück garnieren.

*Cheers*







# Mai Tai Magic

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen heller Rum
- 1 Tasse Ananassaft
- 1/2 Tasse Orangensaft
- 1/4 Tasse Limettensaft
- 2 EL Orgeat Sirup (Mandelaroma)
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Heller Rum, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft und Orgeat Sirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Ananas- oder Orangenscheiben garnieren.

*Cheers*



# Black Forest Fantasy (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Kirschsafte
- 1 Tasse Cola
- 1/2 Tasse Schokoladensirup
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Kirschsafte, Cola und Schokoladensirup in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und servieren.

*Cheers*





# Strawberry Daiquiri Delight

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen weißer Rum
- 1 Tasse Erdbeerpüree
- 1/2 Tasse frischer Limettensaft
- 1/4 Tasse Rohrzucker
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Erdbeerpüree, Limettensaft und Rohrzucker in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit einem Erdbeerstück garnieren.

*Cheers*





# Italian Bellini Bliss (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Pfirsichsaft
- 1 Tasse Orangensaft
- 1/2 Tasse Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Pfirsichsaft, Orangensaft und Soda oder Mineralwasser in einem Krug vermengen.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit einer Pfirsichscheibe garnieren.

*Cheers*



# French Kiss Fizz

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Wodka
- 1 Tasse Cassis Likör (schwarzer Johannisbeerlikör)
- 1/2 Tasse frischer Limettensaft
- 1/4 Tasse Zuckersirup
- Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Wodka, Cassis Likör, Limettensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Soda oder Mineralwasser aufgießen. Mit einer Johannisbeere oder Limettenscheibe garnieren.

*Cheers*





# Virgin Mojito Madness (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Limettensaft
- 1 Tasse Minzeblätter
- 1/2 Tasse Rohrzucker
- Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Minzeblätter und Rohrzucker in einem Glas muddeln. Limettensaft hinzufügen und gut vermengen. Mit Eiswürfeln auffüllen und mit Soda oder Mineralwasser aufgießen.
2. Mit Minzeblättern und Limettenscheiben garnieren.

*Cheers*







# Moscow Mule Magic

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 2 Tassen Wodka
- 1 Tasse frischer Limettensaft
- 1/2 Tasse Ingwerbier
- 1 TL Zucker
- Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Wodka, Limettensaft und Zucker in einem Cocktailshaker vermengen und gut schütteln, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Über Eiswürfel in Gläser gießen und mit Ingwerbier aufgießen. Mit Limettenscheiben garnieren.

*Cheers*



# Tequila Sunrise (alkoholfrei)

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

- 2 Tassen Orangensaft
- 1/2 Tasse Cranberrysaft
- 1/4 Tasse Grenadine Sirup
- Eiswürfel

## **Zubereitung:**

1. Orangensaft und Cranberrysaft in einem Glas vermengen.
2. Über Eiswürfel gießen und vorsichtig den Grenadine Sirup darüber geben, damit er sich am Boden absetzt. Nicht umrühren, um den charakteristischen Sonnenaufgangseffekt zu erhalten.

*Cheers*





[www.thepublishergang.com](http://www.thepublishergang.com)

# Follow us

     /thepublishergang