

Rezepte

Aperol Spritz.....	<u>1</u>	Driver Sunrise.....	<u>2</u>
Aperol, alkoholfrei (Roter Butler).....	<u>1</u>	Glühwein, klassisch.....	<u>2</u>
Bitter Sweet Spritz.....	<u>1</u>	Lassi.....	<u>3</u>
Blanco 43.....	<u>1</u>	Mini Ale 43.....	<u>3</u>
Cafe 43.....	<u>2</u>	Mojito Tonic Water.....	<u>3</u>
Caipirinha Ginger Ale.....	<u>2</u>	Sangria mit Granatapfelsaft.....	<u>3</u>
Cartagena.....	<u>2</u>	Sexy at the Beach alkoholfrei.....	<u>4</u>

Alle Rezepte sind für 1 Portion

Aperol Spritz

1 Orangenscheibe mit ein paar Eiswürfeln in ein großes Weinglas geben. Mit 3 cl Aperol 6 cl Prosecco oder Weißwein und Soda auffüllen und mit einem Strohhalm servieren.

Als Variante

1cl Orangen- und / oder Zitronensaft hinzufügen

Aperol, alkoholfrei (Roter Butler)

Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. 10 cl *Orangensaft* (Blutorangensaft), frisch gepresst und 10 cl *Sanbitter* (o.ä.) langsam darüber gießen.

Mit einer Scheibe *Orange* oder *Zitrone* und Strohhalm servieren.



Bitter Sweet Spritz

80 ml *Sanbitter*

200 ml alkoholfreier *Rosésekt*

auf 2 Sektgläser verteilen und vorsichtig umrühren.

Basilikum- oder *Minz*-Blätter leicht zwischen den Handflächen zerdrücken und in die Gläser geben.

Blanco 43

Glas mit

Eiswürfeln füllen und abkühlen lassen.

50 ml *Licor 43* (1 Teil)

150 ml *Milch* (3 Teile) in das Glas geben, vorsichtig umrühren und servieren.



Cafe 43

Ein Glas zur Hälfte mit
Eiswürfeln füllen und
Licor 43 (50 ml, Espressotasse) darüber geben.

Den *Licor 43* gemeinsam mit einer Tasse heißem
Espresso servieren.

Den *Espresso* kurz vor dem Trinken über den Likör geben und beides kurz umrühren.



Caipirinha Ginger Ale

Üblicherweise wird ein echter “Caipi” mit Zuckerrohr-Schnaps (Cachaca) gemixt. Als Ersatz kommt in diesem Rezept Ginger Ale hinein.

½ *Limette* (unbehandelt) in Achtel schneiden und zusammen mit
3 TL *Rohrzucker* in ein Longdrinkglas geben.

Anschließend alles mit einem Holzlöffel oder Mörser leicht zerdrücken.

Crushed Ice hinzufügen und dann mit
Ginger Ale auffüllen.

Toll passt dazu auch ein bisschen
Minze als Deko.

Cartagena

3 cl Likör (*Licor 43*)

2 cl *Gin*

1 cl *Blue Curaçao*

2 cl *Limettensaft*

12 cl *Maracujasaft*

Eiswürfel

im Shaker vermengen und dann im Cocktailglas anrichten.

Driver Sunrise

Einige *Eiswürfel* in einen Shaker geben und dann mit

1 cl *Limettensaft*

7 cl *Orangensaft*

7 cl *Mangosaft* auffüllen,

30 Sekunden shaken

und dann in ein mit 3 Eiswürfeln gefülltes Weißweinglas abseihen. Anschließend
2 cl *Blutorangensirup* kreisförmig in das Glas gießen.



Glühwein, klassisch

½ Stück *Orange* mit

6 *Gewürznelken* spicken.

¾ l *Rotwein* (lieber einen etwas teureren Wein, dann kann nichts schief gehen) mit

¼ l Wasser,

1 *Zimtstange*,

1 Prise *Kardamom*,

1-2 Scheiben *Zitrone* zugeben, das macht den Geschmack noch etwas frischer und fruchtiger,

1 Esslöffel Zucker

in einen große Topf geben und langsam für 10 Minuten auf maximal 70°C erhitzen und regelmäßig umrühren.

Nach Geschmack nachsüßen.

Anschließend durch ein Sieb gießen, und vor dem Genuss eventuell nochmals erwärmen.

Lassi

1 Teil *Obst* (z. B. *Mango*) fein gemixt mit etwas *Milch* oder als Saft

2 Teile *Naturjoghurt* (Vollmilchjoghurt)

miteinander verrühren, bis die Mischung schaumig wird.

Ist die Konsistenz zu dickflüssig, etwas Mineralwasser oder Milch nachgießen. Mit

1-2 TL *Zucker* nach Wahl und

Zitronensaft abschmecken

Variationen:

- Kardamom hinzugeben
- zerstoßene Eiswürfel dazugeben

Mini Ale 43

Shaker mit ausreichend

Eis füllen,

Licor 43 (20 ml) und

Espresso (20 ml) darüber geben.

Gut schütteln und durch ein Sieb in ein Glas geben.

Vorsichtig mit

Sahne bedecken. Mit einem Löffel geht es am besten.



Mojito Tonic Water

½ *Limette* (ungehandelte Schale) in Achtel schneiden und zusammen mit

3 TL *Rohrzucker* und

Minzblättern in ein Longdrinkglas geben.

Mit einem Holzlöffel oder Mörser die Limettenviertel etwas zerdrücken.

Im Anschluss

2 cl *Zuckersirup* und

2 cl *Zitronensaft* hinzugeben und mit

Tonic Water auffüllen.

Sangria mit Granatapfelsaft

Zubereitungszeit: 5 Minuten + Kühlen

1 Zitrone entsaften, und mit

240 ml Granatapfelsaft,

60 ml Cranberrysaft,

100 g frischer Obstsalat (Ananas, Beeren, Pfirsiche, Orangen, Kiwi)

1 TL Zucker

verrühren.

Abdecken und eine Weile in den Kühlschrank stellen.
Mit
zerstoßenem Eis und
Minzblätter
in Gläsern servieren.

Sexy at the Beach alkoholfrei

6 cl *Orangensaft*,
4 cl *Pfirsichsaft*
6 cl *Ananassaft*
Eiswürfel
in einen Shaker geben und gut schütteln.
5 cl *Mineralwasser* dazugeben
Frische Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben,
den Drink über einem Barsieb abseihen und im Anschluss
4 cl *Cranberrysaft* langsam vom Rand her nach unten gießen
Alles mit einer
halben *Orangenscheibe* garnieren