

Alkoholfreie Cocktails



Langner . Marketing . Unternehmensplanung
Metzgerstraße 59 . 72764 Reutlingen . 0 71 21 / 79 80 60-0
www.langner-beratung.de . info@langner-beratung.de

Für die Folgen eines übermäßigen Cocktail-Konsums
übernehmen wir keine Haftung.
Don't drink and drive.

Kokoskuss

Zutaten

3 cl Sahne

9 cl Ananassaft

3 cl Kokossirup

3 Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln. Den Inhalt mit den Eiswürfeln in ein Glas gießen und mit einer Ananasscheibe und einer Kirsche dekorieren.

Extra-Kick: Rum und Batida de Coco statt Kokossirup und Sahne verwenden.



Erdbeer- Traum

Zutaten

- 100 g Erdbeeren
- 3 cl Orangensaft
- 1 Limette oder Zitrone
- 10 cl Ananas-Apfelsaft
- 2 cl Johannisbeersaft
- 1 TL brauner Zucker
- zerstoßenes Eis

Zubereitung

Die Erdbeeren pürieren. Limette oder Zitrone auspressen und mit dem Ananas-Apfelsaft unter das Püree mischen. Nach Geschmack süßen. Das Glas erst mit Johannisbeersaft, dann zur Hälfte mit sehr klein gestoßenem Eis füllen. Dann die Fruchtmischung darüber gießen.

Extra-Kick: Johannisbeersaft durch Wodka ersetzen.



Virgin Caipirinha

Zutaten

- 1/2 Limette
- 2 TL brauner Rohrzucker
- 3 cl Limettensaft (Lime Juice)
- Zitronenlimonade
- zerstoßenes Eis

Zubereitung

Die Limette in 8 Teile schneiden. 4 davon mit dem Zucker in das Glas geben und mit dem Stößel gut zerquetschen. Das Glas mit zerstoßenem Eis auffüllen. Den Lime Juice darüber gießen und einmal kurz durchrühren. Den Drink mit Zitronenlimonade aufgießen.

Extra-Kick: Cachaça statt Zitronenlimonade verwenden.



Pfirsich-Fizz



Zutaten

10 cl Ginger Ale

1 Spritzer Grenadine

5 cl Pfirsichsaft oder -püree

Zubereitung

Den kalten Pfirsichsaft und einen Spritzer Grenadine in ein Glas geben, mit kaltem Ginger Ale auffüllen und servieren.

Extra-Kick: Sekt statt Ginger Ale verwenden.



Punsch

Zutaten

- 1/2 Liter Apfelsaft
- 1/2 Liter Traubensaft, rot
- 1 Zitrone, 1 Orange
- 3 Nelken, 1 Sternanis
- 1 Stange Zimt, 1 Prise Muskat

Zubereitung

Apfelsaft und Traubensaft in einen großen Topf geben. Den Saft der Zitrone und der Orange sowie die Gewürze dazu geben und alles aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze noch 10 Minuten ziehen lassen.

Extra-Kick: Apfel- und Traubensaft durch Rotwein ersetzen.



Birnen- Bowle



Zutaten

1 Liter alkoholfreies Bier
½ Liter Bananen-Nektar
½ Liter Birnensaft
2 Birnen
Eiswürfel

Zubereitung

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und in ein Bowlegefäß geben. Bier einfüllen bis die Würfel gerade bedeckt sind und abgedeckt eine Stunde kühl stellen. Dann den Bananen-Nektar, den Birnensaft und das restliche Bier auffüllen. Zum Schluss die Eiswürfel dazugeben.

Extra-Kick: Statt alkoholfreiem normales Bier verwenden.

Schoko-Shake

Zutaten

2 EL Vanilleeis

150 ml Milch

3 Eiswürfel

2 EL Nuss-Nougat-Creme

Schlagsahne

Schokostreusel

Zubereitung

Nuss-Nougat-Creme, Vanilleeis, Milch und Eiswürfel in den Mixer geben und gut durchmischen. Den Shake in ein Glas füllen und mit Schlagsahne und Schokostreusel verzieren.

Extra Kick: Den Shake mit einem Schuss Baileys verfeinern.

