

Cooler Drinks (ohne Alkohol)

Rainbow-Cocktail

- Orangensaft
- Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- Lebensmittelfarbe blau
- Grenadine oder Himbeer Sirup



1. Mineralwasser mit blauer Lebensmittelfarbe färben.
Nicht zu stark rühren, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.
2. Einen Löffel Grenadine Sirup ins Glas geben.
3. Orangensaft bis zur Hälfte des Glases einfüllen. Achtung: Erster Teil des Orangensafts zuerst normal eingiessen, so durchmischt er sich mit dem Grenadine Sirup und ergibt die rot-orange Farbe. Zweiter Teil des Orangensafts über einen Löffel sorgfältig einlaufen lassen, damit sich die gelbe Farbe ergibt. Nun haben wir Rot, Orange und Gelb.
4. Jetzt fehlt noch Grün und Blau: Dazu das blaue Mineralwasser sehr vorsichtig über einen Löffel einlaufen lassen. Zuerst den Löffel etwas unterhalb der Oberfläche, so entsteht das Grün. Dann den Löffel über der Oberfläche, aber immer schön am Glasrand, so dass sich das blaue, leichtere Mineralwasser ganz oben absetzt. Fertig ist der Regenbogen.

Fruit-Cocktail

- 1 rotschaliger Apfel und oder 1 Nektarine (reicht für mehrere Gläser)
- Holunderblütensirup
- Kalter Apfelsaft (klar)
- Kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- Einige Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- Rohrzucker, Zitronensaft für den Glasrand

1. Früchte vorbereiten: Den Apfel und oder die Nektarine waschen, Stein/Kernen entfernen, dann in feine Stücke schneiden.
2. Glas vorbereiten: Den Glasrand mit Zitronensaft oder Wasser befeuchten und in Rohrzucker tauchen.
Dann den Cocktail sorgfältig wie folgt ins Glas füllen:
3. Einen Löffel Holunderblütensirup ins Glas geben.
4. Einige Apfel- und Nektarinen Stücke dazugeben.
5. Das Glas bis zur Hälfte mit Apfelsaft füllen.
6. Dann mit Mineralwasser ganz auffüllen.
7. Am Schluss einige (gefrorene) Himbeeren begeben.



Good Morning-Cocktail

- 1 Orange (gewaschen)
- Orangensaft
- Ananassaft
- Zitronensaft
- Grenadine-Sirup oder Himbeersirup
- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel nach Wunsch
- Rohrzucker für den Glasrand

1. Die Orange gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheibe einmal bis nicht ganz in die Mitte einschneiden.
2. Glas vorbereiten: Glasrand zuerst in einen Teller mit Wasser tauchen, dann in einen Teller mit Zucker. Nach Wunsch Eiswürfel ins Glas legen.
3. Einen Löffel Grenadine Sirup ins Glas geben.
4. Ananassaft bis ca. 1/3 ins Glas füllen (der rot-orange Teil entsteht)
5. Nun den Orangensaft sorgfältig mit Hilfe eines Löffels bis 2/3 ins Glas füllen
6. Einen Spritzer Zitronensaft beugeben.
7. Jetzt das Glas sehr sorgfältig mit Hilfe eines Löffels mit Mineralwasser füllen.
8. Zum Schluss die Orangenscheibe aufstecken.



Red Rose Cocktail – Gute Nacht Drink

- Himbeersirup
- Traubensaft
- Mineralwasser mit Kohlensäure
- Limette
- Minzenblätter
- Eiswürfel

1. Wenig Himbeersirup in ein Glas geben.
2. Das Glas bis zur Hälfte mit Traubensaft füllen.
3. Eiswürfel dazugeben und mischen.
4. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben.
5. Das Glas mit Mineralwasser auffüllen.
6. Mit einer halben Limettenscheibe und einem Minzen Blatt dekorieren.



Variante: Mineralwasser blau einfärben und langsam über einen Löffel einlaufen lassen.
So gibt es einen rot-blauen Gute Nacht Drink. Glasrand mit Zucker dekorieren.
(kleines Glas, links)