

REZEPTTIPP AUS DER REGION

THOMAS' SOMMERCOCKTAILS

Rezept für je einen Cocktail
Zubereitungszeit: ca. 10 min

Kindercocktail

Zutaten

3 cl Limettensaft
2 cl Holundersirup
20 cl Orangensaft
2 cl Blue Curacao Sirup
Früchte zum Garnieren

Zubereitung

- Den Limettensaft, den Holundersirup und den Orangensaft zusammen in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und dann alles zusammen kräftig shaken.
- Dann alles zusammen in ein mit frischen Eiswürfeln befülltes Glas geben und den Curacao-Sirup am Glasrand hineinlaufen lassen. Bei der Deko sind der Fantasie natürlich keine Grenzen gesetzt.

ZUM WOHL!



WE ARE FAMILY.®

Raspberry meets Tonic

Zutaten

1 Tonic
Sodawasser (gleiche Menge wie Tonic)
Frische Himbeeren
Rosmarin zum Dekorieren
4 cl hochwertigen Himbeersirup

Zubereitung

- Das Tonic und das Sodawasser in ein Rotweinglas geben und mit Eiswürfeln auffüllen.
- Nun den Sirup vorsichtig über einen Löffel hineinlaufen lassen, damit schöne Schichten entstehen.
- Anschließend die Himbeeren sanft auf das Eis legen.
- Zum Garnieren den Rosmarinzweig entweder "anklatschen" oder mit einem Feuerzeug leicht erhitzen und dann vorsichtig hineingeben.

ZUM WOHL!



WE ARE FAMILY.®

Waldbeer-Mojito

Zutaten

3 cl Wodka weiß
3 cl Granta Spritz von Kössler
¼ Limette
1 TL Honig
Frische Moosbeeren (Heidelbeeren)
Minzblätter
Sodawasser

Zubereitung

- Die Limette vierteln und den weißen Strunk rausschneiden.
- Danach mit dem Honig im Glas leicht „anstößeln“, dass der Saft der Limette austritt.
- Ca. 10 Moosbeeren und 2-3 Minzblätter hinzugeben und ebenfalls leicht anstößeln.
- Dann den Wodka und den Granta Spritz hinzugeben und mit etwas Crushed Ice das Ganze verrühren.
- Wenn alles verrührt ist, mit Crushed Ice leicht auffüllen und mit ca. 10 cl Sodawasser auffüllen.
- Zum Garnieren ein paar Beeren darauf streuen und nochmals leicht umrühren. Einen Minzzweig in den Händen zerklatschen, dass die Öle austreten und mit diesem garnieren.

ZUM WOHL!



WE ARE FAMILY.®