

# 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.®