

Cocktail-Rezepte

Niederhochtäädter Markt 2014



Cocktails mit Alkohol

Inge – die Schwester von Hugo

2 cl Ingwer-Sirup mit 8 cl Weißwein vermischen, mit Mineralwasser auffüllen und mit Eis und frischer Minze in einem großen Weinglas oder Longdrinkglas servieren.

Tropical Colada

4 cl brauner Rum , 4 cl O-Saft, 4 cl Kokosmilch, (falls vorhanden: 4 cl Ananas-Smoothie oder –Saft) und 1 cl Hibiskus-Sirup im Shaker schütteln und in ein mit Eis gefülltes Glas gießen.

Mochito

3 cl Mochito-Sirup mit 4 cl weißem Rum mischen, Eis dazu geben, mit einem Schuss Mineralwasser auffüllen und mit frischer Minze dekorieren.

Niehö-Sunrise

4 cl brauner Rum mit 12 cl O-Saft mischen, Eis dazugeben und 1 Schuss Hibiskus-Sirup am Glasrand hineinlaufen lassen, bis sich unten ein roter Boden bildet.

Cocktails ohne Alkohol

Saure Lava

10 cl Batida de Mundo mit 10 cl Limettenlimonade auffüllen und mit Eis servieren.

Moskito

2 cl Mochito-Sirup mit Mineralwasser auffüllen, Eis dazugeben und mit frischer Minze dekorieren.

Zauber der Karibik

6 cl O-Saft, (falls vorhanden: 4 cl Ananas-Smoothie oder –Saft), 4 cl Kokosmilch und 1 cl Hibiskus-Sirup im Shaker mixen und auf Eis servieren.