

Hier und heute



Cocktails aus frischen Früchten

Cocktailexpertin Pauline Rohde aus Aachen zeigt, wie Sie mit wenigen originellen Zutaten köstlich erfrischende Sommerdrinks mixen. Fruchttige Hits für die nächste Party: „Pinky Melon“ und „Raspberry Thyme Smash“.

Die Rezepte

„Pinky Melon“

(Kreation von Pauline Rohde)

Dieser Sommercocktail ist besonders fruchtig und kommt ohne Alkohol aus.

Zutaten

- 1/8 Honigmelone
- 120 ml Maracujanektar
- 1 EL Bourbon-Vanille-Eis
- 4 Erdbeeren
- 1/2 Limette

Zubereitung

Die Honigmelone in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben. Alles gut durchmischen. Die frischen Früchte bringen gesundes Obst ins Spiel und in den Cocktail.

„Raspberry Thyme Smash“

In einem „Smash“ werden Kräuter und Früchte zerstoßen. Gin ist das Trendgetränk und kommt daher ebenfalls rein. Wahlweise ohne Alkohol.

Zutaten

- Eis
- 2 Zweige Thymian
- 7 Himbeeren
- 60 cl Gin /alkoholfreier Gin
- 20 ml Zuckersirup
- 1/2 Limette

Zubereitung

Thymian und Himbeeren in einem Shaker zerstampfen. Dann den Shaker zu drei Vierteln mit Eis auffüllen. Gin, Zuckersirup und frischen Limettensaft hinzufügen und für etwa zehn Sekunden kräftig Shaken.

Den fertigen Cocktail dann vorsichtig über ein feines Sieb in ein mit Eis gefülltes Glas gießen, damit Thymian und Eis im Shaker bleiben.

„Pinky Winky“

(Kreation von Pauline Rohde)

Mit diesem schnell zubereiteten Sommercocktail zaubern Sie sich Urlaubsmomente ins Glas.

Zutaten

Hier und heute



- 40 ml Kokoslikör
- 40 ml Kokosmilch
- 100 ml Ananassaft
- 20 ml Kokoswasser
- 10 ml Grenadinesirup

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben. Mit Eiswürfel auffüllen. 10 Sekunden kräftig shaken. Das Eis zurückhalten und über ein Sieb den Cocktail in ein Glas oder eine Kokosnuss füllen. Wer keinen Alkohol möchte, lässt ihn einfach weg.