

**SPASS  
OHNE  
PUNKT  
UND  
KOMA**



Rezept **1**

# Coco Colada

# Coco Colada



## Zutaten:

**2 cl** Schlagsahne

**4 cl** Kokosmilch

**16 cl** Ananassaft

**1 Stück** Ananas

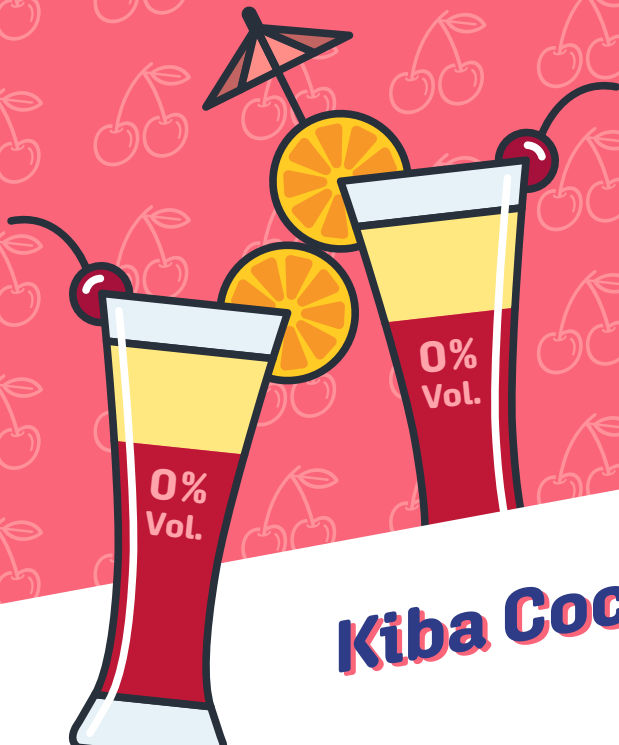
**1** Cocktailkirsche

## Zubereitung:

1. Zuerst die Schlagsahne, die Kokosnussmilch und den Ananassaft in einem Shaker gut durchmischen.
2. Danach das Ganze in ein großes Glas geben und je nach Belieben Eiswürfel hinzugeben.
3. Zum Schluss noch mit einer Ananas- oder Honigmelonenscheibe und der Kirsche sowie Schirmchen dekorieren.



**SPASS  
OHNE  
PUNKT  
UND  
KOMA**



Rezept **2**

**Kiba Cocktail**

# Kiba Cocktail

## Zutaten:

(für 4 Portionen)

**3** Babybananen

**12** Kirschen

**400 ml** Bananen-Nektar

**400 ml** Kirsch-Nektar

**1** Zitrone

**150 g** Naturjoghurt

Eiswürfel

## Zubereitung:

1. Die Bananen schälen, an den Enden etwas kürzen und in Stücke teilen. Die Kirschen waschen, entkernen und beides abwechselnd auf Partyspieße stecken.
2. Jeweils drei Eiswürfel in hohe Gläser geben. Den gut gekühlten Bananen-Nektar sowie den Joghurt verrühren und in die Gläser füllen.
3. Den kalten Kirsch-Nektar mit dem Saft einer Zitrone vermischen und über einen Löffelrücken vorsichtig über den Bananen-Nektar geben. Die Fruchtsaftsichten sollten sich nicht vermischen, sondern erkennbar bleiben.
4. Die Kiba-Cocktails jeweils mit einem Fruchtspieß servieren.



**SPASS  
OHNE  
PUNKT  
UND  
KOMA**



Rezept **3**

**Almhugo**

# Almhugo

## Zutaten:

**1 Stück** Limette

**1 TL** Rohrzucker

**1 EL** Holunderblütensirup

**150 ml** Almdudler

**5 Blätter** Minze

## Zubereitung:

1. Eine Limette vierteln und in ein Glas geben.
2. Den Zucker dazugeben und mit einem Stampfer zerdrücken.
3. Den Holunderblütensirup und den Almdudler dazugeben und mit Eiswürfeln und Minze dekorieren.



**SPASS  
OHNE  
PUNKT  
UND  
KOMA**



Rezept **4**

**Blaue Lagune**

# Blaue Lagune

## Zutaten:

**30 ml** Zitronensaft

**50 ml** Grapefruitsaft

**30 ml** Blue Curacao-Sirup

**100 ml** Sprite

Eiswürfel

Zitronenscheiben

## Zubereitung:

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Zuerst Zitronensaft und dann Grapefruitsaft hinzufügen.
3. Den Sirup und die Sprite dazu gießen und vorsichtig mischen.
4. Blaue Lagune Cocktail mit Zitronenscheiben servieren.





**SPASS  
OHNE  
PUNKT  
UND  
KOMA**



Rezept **5**

# Free Ipanema

# Free Ipanema

## Zutaten:

**1** Limette

**2 TL** Rohrzucker

**80 ml** Ginger Ale

**40 ml** Maracujasaft

Crushed Ice

Minzblätter

## Zubereitung:

1. Die Limetten waschen und beide Enden großzügig abschneiden, da sonst die Bitterstoffe in das Getränk gelangen. Ggf. eine Scheibe für die Glasdekoration abschneiden, Limetten halbieren, Strunk entfernen, vierteln und ins Glas geben.
2. Den Zucker ins Glas geben.
3. Mit einem Stampfer die Limetten zerdrücken. ACHTUNG: Nur drücken, nicht reiben oder drehen, da die Schale bitter schmeckt.
4. Frische Minzblätter dazugeben und alle Zutaten im Glas umrühren.
6. Das Crushed Ice bis zum Glasrand füllen, Ginger Ale und Maracujasaft hinzugeben

