

Sommer- Drinks

French 75



Zitronen-
Orangen-
Limonade

Solero-
Cocktail

Frozen
Mango
Daiquiri

ZITRONEN-ORANGEN-LIMONADE

Drei Bio-Zitronen auspressen, zwei weitere Bio-Zitronen heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft, 400 ml Orangensaft und 4 TL Honig gleichmäßig auf vier Limonadengläser verteilen. Die Gläser mit Eiswürfeln füllen, Zitronenscheiben zugeben und mit jeweils 150 ml Mineralwasser auffüllen. Mit einem Trinkhalm leicht umrühren und servieren.

SOLERO-COCKTAIL

100 ml Sahne und 1 Pck. Vanillinzucker in einem Topf erhitzen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Inzwischen 16 cl Wodka im Tiefkühler kalt stellen. Eine Zitrone auspressen. Zitronensaft, 200 ml kalten Orangensaft, 200 ml Mango-Maracuja-Saft und 2 Handvoll crushed Ice mischen und auf vier Gläser verteilen. Die Vanillesahne mit dem eiskalten Wodka vermischen und aufgießen. Trinkhalm einstecken, mit einer Kirsche dekorieren und servieren.

FRENCH 75

1 Bio-Zitrone auspressen und den Saft auf 8 cl abmessen. 3 EL Zucker und 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Den Zuckersirup auf 4 cl abmessen. Zitronensaft, 12 cl Gin und Zuckersirup mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker füllen und ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Drink durch ein Barsieb in vier gekühlte Sektgläser abseihen. Mit jeweils 100 ml halbtrockenem Sekt auffüllen. Nach Belieben noch 1–2 kleine Eiswürfel hinzugeben und mit Minzstielen garnieren.

FROZEN MANGO DAIQUIRI

500 g tiefgekühlte Mangostückchen in einen Standmixer geben. Zwei Bio-Zitronen auspressen und den Saft zur Mango geben. Eine Bio-Zitrone heiß abspülen und in Scheiben schneiden. 24 cl Rum, 4 TL Rohrzucker und 2 Handvoll crushed Ice in den Standmixer geben und alles auf hoher Stufe pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Den Drink in vier gekühlte Cocktailgläser füllen und mit Zitronenscheiben und Minzstielen garnieren.