

Alkoholfreie Cocktails



Netzwerk Verkehrssicherheit
Brandenburg

Shirley Temple

Eiswürfel oder Crushed Eis

4 cl Zitronensaft

1 cl Grenadine-Sirup

1 cl Zuckersirup (oder 2 TL Zucker)

Nach dem Shaken mit Ginger Ale auffüllen.

(Achtung: Nicht mit in den Shaker geben!!!)

Statt Ginger Ale kann auch Bitter Lemon oder Tonic verwendet werden.

Zubereitung

Das Eis, den Zitronensaft, den Grenadine-Sirup und den Zuckersirup in einen Shaker oder ein Glas geben und gut durchschütteln bzw. rühren. Den Mix nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas geben und mit Ginger Ale auffüllen. Das Glas nach Belieben verzieren z. B. mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche.

Virgin Piña Colada

Eiswürfel oder Crushed Eis

10 cl Sahne oder Milch

8 cl Ananassaft

4 cl Kokosnusssirup

Zubereitung

Das Eis, die Sahne bzw. die Milch, den Ananassaft und den Sirup in einen Shaker oder ein Glas geben und gut durchschütteln bzw. rühren. Das fertige Getränk kann nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas gefüllt werden. Das Glas nach Belieben dekorieren z. B. mit einer Viertel Ananas und einer Cocktailkirsche an einem Spießgesteckt.

Beetle

Eiswürfel oder Crushed Eis

2 cl Mandelsirup

2 EL Sahne oder Milch

1 cl Blue Curaçao-Sirup

10 cl Ananassaft

Zubereitung

Das Eis, den Mandelsirup, den Curaçao, den Ananassaft und die Sahne bzw. die Milch in einen Shaker oder ein Glas füllen und gut durchschütteln bzw. rühren. Das fertige Getränk kann nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas gefüllt und mit einem Trinkhalm serviert werden.

Lucky Driver

Eiswürfel oder Crushed Eis

5 cl Ananassaft

5 cl Orangensaft

5 cl Grapefruitsaft (oder Bitter Lemon)

2 cl Zitronensaft

2 cl Kokosnusssirup

Zubereitung

Das Eis, die Säfte und den Kokossirup in einen Shaker oder ein Glas geben und gut durchschütteln bzw. rühren. Das fertige Getränk kann nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas gefüllt werden. Das Glas nach Belieben verzieren z. B. mit einer Orangenscheibe und einer Zitronenscheibe.

Adam und Eva

Eiswürfel oder Crushed Eis

4 cl Apfelsaft

4 cl Orangensaft

1 cl Grenadine-Sirup

Nach dem Shaken mit Ginger Ale auffüllen.
(Achtung: Nicht mit in den Shaker geben!!!)

Zubereitung

Das Eis, den Apfelsaft, den Orangensaft und den Grenadine-Sirup in einen Shaker oder ein Glas geben und gut durchschütteln bzw. rühren. Den Mix nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

Johannisbeer Margarita

Eiswürfel oder Crushed Eis

10 cl Orangensaft

2-4 cl Zitronensaft

2 cl Cassis-Sirup

Zubereitung

Das Eis, den Orangensaft, den Zitronensaft und den Cassis-Sirup in einen Shaker oder ein Glas geben und gut durchschütteln bzw. rühren. Das fertige Getränk kann nun mit oder ohne Eis in ein Longdrinkglas gefüllt werden.

Cocktails mit alkoholfreiem Sekt

Hugo

- 15 cl alkoholfreier Sekt (weiß oder rosé)
- 10 cl Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- 2 cl Holunderblütensirup
- 3 Blätter frische Minze
- 1 Scheibe Limette und Eiswürfel

Kir Royal

- 1 cl Cassis-Sirup
- 10 cl alkoholfreier Sekt
- Eiswürfel

American Glory

- 1 cl Grenadine
- 2 cl Orangensaft
- 10 cl alkoholfreier Sekt
- Eiswürfel

Green Pineapple

- 2 cl Blue Curaçao-Sirup
- 5 cl Ananassaft
- 1 cl Zitronensaft
- 6 cl alkoholfreier Sekt
- Eiswürfel

Virgin Mai Tai

Crushed Eis

1 Limette (unbehandelt oder in BIO-Qualität)

1 TL brauner Rohrzucker

4 cl Orangensaft

4 cl Limetten- oder Zitronensaft (oder Zitronenlimonade)

2 cl Rumsirup

1 cl Mandelsirup

1 cl Grenadine

1 Zweig frische Minze

1 Cocktailkirsche zur Dekoration

Zubereitung:

Die Limette waschen, achteln und in ein Glas geben. Zucker dazu und mit einem Stößel oder Löffel zerdrücken. Eis, Säfte und Sirup in einen Shaker oder ein Glas füllen und gut durchschütteln bzw. umrühren. In das Limettenglas füllen und mit der Minze und der Cocktailkirsche garnieren.

Virgin Caipirinha

Crushed Eis

½ Limette (unbehandelt oder in BIO-Qualität)

2-3 TL brauner Rohrzucker

Bitter Lemon

2 Scheiben Limette zur Dekoration

Zubereitung

Die halbe Limette vierteln und in ein Glas geben. Den Zucker darauf geben und mit einem Stößel oder Löffel zerdrücken. Das Eis bis zum Rand ins Glas geben und mit Bitter Lemon auffüllen. Die Limettenscheiben auf den Glasrand setzen.

Virgin Mai Tai

Crushed Eis

1/2 Limette (unbehandelt oder in BIO-Qualität)

1 Zweig frische Minze

2 TL Rohrzucker

1 cl Rumsirup

Ginger Ale (oder Bitter Lemon)

1 Scheibe Limette zur Dekoration

Zubereitung

Die Limette waschen, achtern und in ein Glas geben. Minze und Zucker darauf geben und mit einem Stößel oder Löffel zerdrücken. Rumsirup dazu und alles mit Eis bedecken, mit Ginger Ale auffüllen und die Limettenscheibe auf den Glasrand setzen.

Schmeckt auch ohne Minze und Rumsirup. Ein Cocktail dieser Art nennt sich dann Ipanema.

Das Netzwerk Verkehrssicherheit Brandenburg wird gefördert vom Ministerium für Infrastruktur und Landesplanung des Landes Brandenburg.

Bei Fragen rund um das Thema „Verkehrssicherheit“ wenden Sie sich bitte per E-Mail an netzwerk@ifk-potsdam.de oder besuchen Sie unsere Website unter www.ifk-potsdam.de.

Herausgeber:



Institut für angewandte Familien-, Kindheits- und Jugendforschung e.V. an der Universität Potsdam (IFK e.V.)
Staffelder Dorfstraße 18/19
16766 Kremmen OT Staffelde

Mit freundlicher Unterstützung von

