

# Einfache Rezepte für Mocktails

Sie wollen Klassiker alkoholfrei darbieten? Kein Problem. Wir haben hier einige neu interpretierte Rezepte für Sie – einfach in der Umsetzung, stark im Geschmack! Was Sie immer gebrauchen können:

- Verschiedene Obst- und Gemüsesäfte, Limettensaft
- Zitronen, Limetten, Erdbeeren, Maraschino-Kirschen und exotische Früchte
- Alkoholfreier Sirup, zum Beispiel Kokossirup, Lavendelsirup, Agavendicksaft
- Kräuter wie Basilikum, Minze
- Brauner und weißer Zucker, gegebenenfalls Xylitol
- Gemüse wie Gurke, Avocado, Ingwer
- Sahne, Kokosmilch, gegebenenfalls Küchencreme
- Mineralwasser, Tonic Water, Ginger Ale
- Eis (als Crushed Eis oder Eiswürfel), Speiseeis

Außerdem benötigen Sie entsprechende Gläser und Dekoelemente wie Schirmchen und Strohhalme nach Wunsch.

## Caipirinha als Mocktail: Ipanema

Das benötigen Sie:

- 4 cl Maracujasaft
- 1 Limette
- 2 EL Rohrzucker
- Gestoßenes Eis
- Ginger Ale

So geht's:

Achteln Sie die Limette. Dann stößeln Sie die Stücke im Glasboden. Nun geben Sie Rohrzucker und gecrushtes Eis hinzu. Anschließend füllen Sie mit jeweils mit Maracujasaft und Ginger Ale das Glas auf. Alternativ können Sie den Mocktail in einem Cocktail Shaker zubereiten und durch ein Barsieb in ein mit gestoßenem Eis gefüllten Glas abseihen.

## Dirty Shirley als Mocktail: Shirley Temple

Das benötigen Sie:

- 250 ml Ginger Ale (oder Sprite / Zitronensprudel)
- 1,5 cl Zitronensaft
- 1 cl Grenadine

So geht's:

Zunächst geben Sie Grenadine und den Zitronensaft in ein Glas. Anschließend füllen Sie mit Ginger Ale auf. Alternativ können Sie auch Sprite oder einen anderen Zitronensprudel nehmen. Je nach Gusto fügen Sie gestoßenes Eis hinzu oder garnieren mit einer Maraschinokirsche – fertig!

## Mojito als Mocktail: Virgin Mojito (mit Himbeeren)

Das benötigen Sie:

- 250 ml eiskaltes Mineralwasser
- 1 Limette
- 1,5 TL Rohrzucker
- Gestoßenes Eis
- frische Minze
- 25 g Himbeeren

So geht's:

Den Saft einer halben Limette pressen Sie in ein hohes Glas. Fügen Sie den Rohrzucker nebst einigen Minzblättern hinzu und stößeln Sie alles etwas. Schneiden Sie die andere Hälfte der Limette in kleine Stücke. Nun geben Sie gestoßenes Eis in das Glas. Fügen Sie die Limettenstücke, die leicht zerstoßenen Himbeeren nebst ein bis zwei Minzblättern hinzu. Anschließend füllen Sie mit eiskaltem Mineralwasser auf.

## Heidelbeer Mocktail mit Zimt

Das benötigen Sie:

- 60 ml Heidelbeersaft (oder Johannisbeersaft)
- 190 ml eiskaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 TL frisch gepresster Orangensaft
- halber TL flüssiger Honig
- 25 g gefrorene Heidelbeeren
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Zimtstange

So geht's:

Die Heidelbeeren kommen ins Glas. Honig und Orangensaft vermengen Sie miteinander und geben es darüber. Nun gießen Sie 60 Milliliter Heidelbeersaft ins Glas und füllen mit eiskaltem Mineralwasser auf. Zum Schluss geben Sie je einen Rosmarinzweig und eine Zimtstange ins Glas.

## Tequila Sunrise als Mocktail: Virgin Sunrise

Das benötigen Sie:

- 15 ml Limettensaft
- 120 ml Orangensaft
- 100 ml Ananassaft
- 1 EL Grenadine
- Eiswürfel

So geht's:

Füllen Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Nun geben Sie Limetten-, Ananas- und Orangensaft in einen Cocktailshaker und mixen

die Zutaten. Nun füllen Sie den Mix über die Eiswürfel. Anschließend lassen Sie einen Esslöffel Grenadine-Sirup über den Löffel laufen. So erzielen Sie den gleichen schönen Effekt wie beim Original.