

Setzer

www.landmetzgerei.de

Blue Kiss

Zutaten für eine Portion:

6 cl Blue Curacao
7 cl Ananassaft
3 cl Zitronensaft
1 cl Sahne,
2 cl Kokosnusslikör
4 EL Crash-Eis
1/2 Scheibe frische Ananas
1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

3 EL Eis in ein Cocktailglas geben.
Im Shaker 1 EL Crash-Eis mit den
Zutaten mixen und anschließend in das
Glas absieben.
Mit der Ananasscheibe und
Cocktailkirsche am Glasrand dekorieren.



Sex on the beach

Zutaten für eine Portion:

4 cl Wodka
2 cl Pfirsichlikör
4 cl Orangensaft
4 cl Cranberrysaft
4 EL Crash-Eis
1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis im Shaker schütteln, anschließend in ein Cocktailglas geben und mit einer Cocktailkirsche am Rand dekorieren.



Ramba Zamba

Zutaten für vier Personen:

4 Filterbeutel
Goldmännchen Sailor's Dream
20 ml Kokossirup
200 ml Ananassaft
50 ml Spiced Rum

Zubereitung:

Nach Packungsanweisung 600 ml Sailor's Dream Tee kochen, mit Kokossirup süßen und gut abkühlen lassen.

Den gut gekühlten Ananassaft zugeben.

Longdrinkgläser mit einigen Eiswürfeln füllen und bis zur Hälfte mit dem Tee aufgießen.

Je nach Geschmack kann man auch mehr Rum zugeben.



Pina Colada

Zutaten für eine Portion:

6 cl weißer Rum
10 cl Ananassaft
4 cl Sahne
2 cl Kokosnussslikör
2 cl Kokosnussmilch
3 EL Crash-Eis
1/2 Scheibe frische Ananas

Zubereitung:

Eis in ein Ballonglas oder Longdrinkglas geben. Im Shaker einige Eiswürfel mit den Zutaten mixen und anschließend in das Glas gießen.
Mit der Ananasscheibe am Glasrand dekorieren.

TIPP:

Für die alkoholfreie Variante die Spirituosen weglassen und dafür 6 cl Kokosnussmilch und 2 cl Kokosnusssirup verwenden.



Himbeer-Cosmopolitan

Zutaten für 2 Gläser:

100 g Himbeeren
6 cl Himbeerlikör
10 cl Wodka
Saft 1/2 Limette
2 cl Zuckersirup
einige Eiswürfel

Außerdem:

2 Martinigläser

Zubereitung:

Himbeeren mit 70 ml Wasser aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Sieb streichen und Himbeersaft abkühlen lassen.

Himbeersaft, Likör, Wodka, Limettensaft und Sirup mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln.

Cocktail in zwei vorgekühlte Martinigläser füllen und nach Wunsch mit Himbeerspieß und Limettenzesten garniert servieren.



Caipirinha

Zutaten für eine Portion:

5 cl Cachaca
1 Limette
2 TL brauner Zucker
1 cl Lime Juice
4 EL Crash-Eis
einige Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung:

Limette achteln und mit etwa 2 TL Zucker zusammen in das Glas geben. Die Limettenstücke mit einem Holzstößel ausdrücken.

Cachaca und Lime Juice dazugeben. Mit viel Eis auffüllen und umrühren.

Minzblätter am Glasrand dekorieren.