Rezeptideen von den LandFrauen des Bezirks Überlingen-Pfullendorf für leichte erfrischende Sommercocktails:

Roter Erfrischer (alkoholfrei)

Zutaten für 4 Gläser:

200 ml	Apfelsaft naturtrüb
200 ml	Sauerkirschnektar
400 ml	Mineralwasser spritzig
	Frische Minze
	Eiswürfel

Zubereitung:
Apfelsaft und Kirschnektar mit Eiswürfeln in einem Krug geben. Die frische Minze leicht zerdrücken, ebenfalls dazugeben und alles umrühren.
Mit Mineralwasser auffüllen und in Gläser verteilen.
Mit ein paar Minzeblättern garnieren.
Zum Wohl !

Extra-Tipp:
Statt Eiswürfeln einfach z. B. Apfelsaft in Eiswürfelformen einfrieren. Dann verwässern die Drinks nicht beim Kühlen!

Tropical Hit (alkoholfrei)

Zutaten für 1 Glas:

60 ml	Birnensaft
60 ml	Maracujanektar
100 ml	Buttermilch
	Eiswürfel

Zubereitung:
Alle Zutaten in einem Shaker mischen.
Drink in ein hohes Longdrinkglas geben und mit einem Birnenschnitz oder etwas Zitronenmelisse garnieren.
Zum Wohl !

Extra-Tipp:
Statt Eiswürfeln gefrorene Früchte dazu geben. Dann verwässern die Drinks nicht und bleiben schön kühl!

Milde Mango (mit Alkohol)

Zutaten für 4 Gläser:

400 ml	Apfel-Mango-Saft
400 ml	Mineralwasser medium
80 ml	Pfirsichlikör
20 ml	Zitronensaft
	Eiswürfel

Zubereitung:
Apfel-Mango-Saft, Pfirsichlikör und Zitronensaft mit den Eiswürfeln in einen Krug geben und gut umrühren.
Mit Mineralwasser auffüllen und in Gläser verteilen.
Mit Apfelschnitzen und/oder Zitronenscheiben garnieren.
Zum Wohl !

Kirsch-Bowle (mit Alkohol)

Zutaten für 12 Portionen:

750 g	frische Kirschen
4 EL	Zucker
200 ml	Batida de Coco Likör
500 ml	Kirschsaft
750 ml	Weißwein
750 ml	Sekt

Zubereitung:
Kirschen entsteinen, in ein Bowlegefäß geben und mit dem Zucker mischen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis sich Saft bildet.
Batida de Coco dazu gießen und etwa 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
Gut gekühlten Kirschsaft und Weißwein zur Bowle gießen und umrühren.
Kurz vor dem Servieren noch den gekühlten Sekt dazugeben.
Zum Wohl !