



Alkoholfreie Frühlingsdrinks nach Rezepten von Nic Shanker

"Juicy Springfields"

Zutaten (für einen Cocktail):

5 cl alkoholfreier Aperitif
5 cl Erdbeer/ Tonka Cordial
2,5 cl frischer Zitronensaft

Erdbeer/ Tonka Cordial (Sirup)

400 g geschnittene Erdbeeren
eine Handvoll Basilikum
250 g Zucker
5 g Weinsäure
1/2 geriebene Tonkabohne

Zubereitung:

Zuerst das Sirup herstellen. Dafür alle Zutaten im Topf für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, dann durch ein Feinsieb geben. Jetzt alle Zutaten auf Eis shaken und anschließend in ein vorgekühltes Champagnerglas abseihen.

Deko: Erdbeerspieß

"Lavender Cocoa Fizz"

Zutaten (für einen Cocktail):

6 cl Birnennektar
2,5 cl Lavendel/ Kakao Sirup
3 cl Zitronensaft
6 cl Soda

Lavendel/ Kakaosirup

250 g Zucker
125 ml Wasser
2 Esslöffel Lavendelblüten, getrocknet
1/2 Teelöffel Kakao (ungezuckert)

Zubereitung:

Alle Zutaten für das Sirup aufkochen, abkühlen lassen und abseihen. Dann alles bis auf das Soda shaken und in ein Longdrinkglas mit Eis geben. Anschließend mit Soda aufgiessen und umrühren.

Deko: Frische Lavendelblüten

Tipp: Was von den Sirupen übrig bleibt, kann für weitere Cocktails verwendet werden.