Exotische Drinks

Rezepte und Tipps von Nic Shanker

Ob gemütlicher Grillabend oder lange Partynacht: Exotische Drinks bringen Urlaubsgefühle auch zu Ihnen nach Hause, egal ob mit oder ohne Alkohol. Rezepte und Tipps zur Zubereitung stellt Cocktailexperte Nic Shanker vor.

"Süßholz Brause" – ungewöhnliche Kombination mit Süßholzpulver

Zutaten
4 cl Vodka
1,5 cl Ahornsirup
1/2 Limette
1/2 Barlöffel Süßholzpulver (gibt es in Bioläden oder Feinkostläden zu kaufen)
Thymian
1,5 cl Haselnusslikör
Tonic („Rosa Pfeffer")
Eis

Zubereitung
Alle Zutaten mit Eis in den Shaker geben. Danach auf frischem Eis zweimal mit einem Feinsieb abseihen und mit Tonic („Rosa Pfeffer) auffüllen. Zur Dekoration bieten sich rosa Pfeffer und Thymian an.

"Yoga Melon" (alkoholfrei) – indisch inspiriert und einfach zuzubereiten

Zutaten
12 cl Kefir
6 Minzblätter
1/10 Wassermelone
1/2 Limette (ausgepresst)
2 cl Agavensirup
etwas Kurkuma
Eis

Zubereitung
Alle Zutaten mit Eis in den Mixer geben. Anschließend mit Minze dekorieren.

„Vanilla Coke Float“ – einfache und spritzige Erfrischung

Zutaten
4 cl Rum
2 cl Vanillelikör
1/2 Limette (ausgepresst)
Cola
Vanilleeis

Zubereitung
Alle Zutaten zusammenrühren. Danach eine Kugel Vanilleeis hinzugeben.