Trendige Cocktails ohne Alkohol

Rezepte von Nic Shanker

Cocktails sind nicht nur ein echter Genuss, sie eignen sich auch für fast jeden Anlass. Cocktailexperte Nic Shanker präsentiert drei alkoholfreie Lieblingsrezepte.

Bingo Bongo Punsch

Zutaten

1 Kiwi
1 Passionsfrucht
6 cl Maracujasaft
1,5 cl Vanillesirup

Zubereitung

Kiwi schälen und im Shaker leicht stampfen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und auf Eis shaken. Den fertigen Cocktail in einem Tumbler auf Eis servieren. Als Deko eignet sich die ausgehölte Passionsfrucht mit einer essbaren Blüte.

Indian Iced Tea

Zutaten

12 cl schwarzen Tee
6 cl Milch
3 Kardamom Kapseln
2 Barlöffel Ingwermarmelade
1/2 Zitrone

Zubereitung

Alle Zutaten shaken und anschließend in einen Tumbler abseihen. Den Rand des Tumblers vorher in Schokosauce eintauchen und anschließend in Kakao wälzen. Als Deko ein Paar Biozitronenraspeln obenauf streuen.

Nics Spätsommer Bowle

Zutaten

4 Bio-Äpfel
4 Bio-Birnen
3 Weinbergpfirsiche
12 cl Zitronensaft
12 cl Mangosirup
2 Liter Maracujasaft
1 Liter Ginger Ale
Handvoll Minze

Zubereitung
Die Früchte entkernen und würfeln. Anschließend alle Zutaten mit Eis in eine große Schüssel oder ein Bowlengefäß geben.