



Trendige Sommercocktails von Nic Shanker

„Strawberry Wine Slush“ – ein Frosé

Der Frosé zählt zu den leckersten Sommer-Drinks. Der Name ist ein Wortspiel, hier trifft Frozen auf Rosé: Aus Frozen Rosé wird ein Frosé – ein cremiger, eisgekühlter Rosé.

Zutaten

100 ml gefrorenen Rosé-Wein
3 cl Zitrone
2 cl Pfirsichsirup
2 cl Erbeersirup
5 frische Erdbeeren
2 cl Limoncello
Crushed Eis

für die Deko:

Erdbeeren
Orangenblütenwasser

Zubereitung

Den Rosé-Wein über Nacht in den Froster stellen. Dann alle Zutaten mit Crushed Eis in einen Standmixer geben und mixen. Den Cocktail in einem Glas mit einem Erdbeerfächer servieren und mit Orangenblütenwasser bestäuben.

„Null Promille Highball“ – alkoholfreier Cocktail

Zutaten

2 cl Honigsirup
3 cl Maracujasaft
3 Kumquats
Minze
zerstampfen
Hibiskus-Tonic

für die Deko:

Minzspitze

Zubereitung

Honigsirup, Maracujasaft, Kumquats und Minze in ein Glas geben und alles zerstampfen. Eiskwürfel hinzugeben und das Ganze mit Hibiskus-Tonic auffüllen. Den Cocktail in einem Glas mit einer Minzspitze servieren.

„Hot Rot“ – schnelle Variante

Zutaten

5 cl Gin

3 cl Zitronensaft

4 cl Beerenpüree

1,5 cl roter Bitter-Likör aus Kräutern, Wurzeln und Früchten

Basilikum

für die Deko:

Basilikumspitze

rosa Pfefferbeeren

Zubereitung

Alle Zutaten shaken und doppelt abseihen. Den Cocktail in einem Tumbler-Glas mit frischem Eis, einer Basilikumspitze und rosa Pfefferbeeren servieren.