



## 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.