

Cocktailabend des CVJM Alchen

Fruchtbowle

Zutaten:

- 500g Früchte: alle Beerensorten, Orangen, Grapefruits, Ananas, Pfirsiche, Aprikosen,
- 4 Eßlöffel Zucker,
- 100 ml Apfelsaft oder einen anderen Saft,
- 1 Messerspitze Zimt,
- 300ml Wasser,
- 700ml Sprudel.



Abbildung 1: Photo by Yucel Tellici
(<https://freeimages.com/photographer/tellgraf-48994>)

Zubereitung:

Früchte gut waschen und zerkleinern. Alle Zutaten vermischen, nur das Mineralwasser zurücklassen und kalt stellen. Vor dem Servieren, das kalte Mineralwasser zugeben. Nach Belieben Fruchteeiswürfel zugeben. (Himbeeren oder Heidelbeeren in Eiswürfelformen mit Wasser einfrieren)

Das ganze gibt 8 Portionen.

Mota- Drink

Zutaten/Zubereitung:

- 2 Gläser Maracujasaft,
- Saft von einer halben Zitrone,
- 1/3 Glas Apfelsaft mit eiskaltem Sprudel auffüllen.

Mit Ananasstückchen oder Orangen bzw. Zitronenscheiben garnieren und mit Strohhalm oder Schirmchen servieren.



Abbildung 2: Photo by Michael Kucharski
on Unsplash

Cocktailabend des CVJM Alchen

Rainbow Cocktail

- 2cl Grenardine
- 8cl Orangensaft
- 2cl Wodka
- 2cl Blue Caracao
- Crushed ice (zerstoßenes /zerkleinertes Eis)

Alles im Shaker (Schüttelbecher) gut mischen und auf das crushed ice gießen.

Grüne Wiese

- 10 cl Orangensaft
- 4cl Ananassaft
- 2cl Zitronensaft
- 4 cl Blue Caracao
- 2 cl weißer Rum
- Crushed ice (zerstoßenes /zerkleinertes Eis)



Abbildung 3: © Raimond Spekking / CC BY-SA 4.0 (via Wikimedia Commons)

Alles im Shaker (Schüttelbecher) gut mischen und auf das crushed ice gießen.