



Drinks mixen

Damit trotz Coronavirus-Stress ein bisschen Entspannung möglich ist, sind nachfolgend leckere Rezepte für Drinks aus der ganzen Welt aufgelistet. Jetzt heisst es: Drink mixen, zurücklehnen, sich eine Pause gönnen und die farbigen und wohlschmeckenden Drinks geniessen!



Brasilien – Caipirohni (Rezeptidee: www.amsteuernie.ch)

Halbe Limette oder Zitrone
1 Esslöffel Rohrzucker
1.5 dl Ginger Ale
Eiswürfel

Spüle die Limette oder Zitrone unter fliessendem Wasser gut ab. Schneide die Limette oder Zitrone in Würfel und gib sie in ein Glas. Anschliessend fügst du 1 Esslöffel Rohrzucker hinzu. Zum Abschluss gibst du das Ginger Ale und die Eiswürfel in das Glas hinein. Mische alles gut zusammen. Als Dekoration können Minzeblätter und eine Scheibe Limette oder Zitrone verwendet werden. Nun wünsch ich dir: Saúde!





Mexiko – Virgin Sunrise (eigenes Rezept)

7 EL Orangensaft
 4 EL Ananassaft
 1 EL Zitronensaft
 1 EL Grenadinesirup
 Eiswürfel

Misch den Orangensaft, den Ananassaft sowie den Zitronensaft zusammen und gib alles in ein Glas hinein. Füge als nächstes die Eiswürfel hinzu. Zum Abschluss nimmst du den Grenadinesirup und gibst ihn vorsichtig in das Glas hinein. So entsteht eine schöne Farbkombination. Dekorier den Drink mit einem Röhrli (am besten aus Papier) und schon kannst du ihn geniessen: Saludos!

USA - Shirley Temple (Rezeptidee: www.cocktailsworld.net)

4 Esslöffel Zitronensaft
 2 Esslöffel Grenadinesirup
 Eiswürfel
 1.5 dl Ginger Ale

Gib den Zitronensaft, den Grenadinesirup sowie die Eiswürfel in ein Glas und mische alles gut zusammen. Zum Schluss fügst du das Ginger Ale hinzu und fertig ist der Drink. Als Dekoration kannst du ein Cocktailschirmchen und ein Strohhalm verwenden. Cheers!



Neuseeland – Kiwi-Smoothie (eigenes Rezept)



2 Kiwi
 1 Esslöffel Naturjoghurt
 1 Esslöffel Milch

Nimm das Fruchtfleisch aus der Kiwi hinaus und gib es in eine Schüssel. Anschliessend gibst du 1 Esslöffel Naturjoghurt sowie 1 Esslöffel Milch dazu. Als nächstes musst du alles mit einem Pürierstab pürieren und schon ist dein Smoothie fertig. Füll ihn in ein Glas und genieße ihn am besten kalt. Ngakau!



Schweiz - Beeren Smoothie (eigenes Rezept)



100g gemischte Beeren (am besten Tiefkühlbeeren)
2 Esslöffel Naturjoghurt
1 dl Milch

Leg dir zuerst ein paar Beeren als Dekoration auf die Seite. Gib dann alle restlichen Zutaten in eine Schüssel und pürier alles mit einem Pürierstab. Es macht nichts, wenn die Beeren noch gefroren sind. Wenn alles püriert ist, kannst du den Smoothie in ein Glas geben und mit den restlichen Beeren dekorieren. Prost!

Gläser dekorieren

- **Zuckerrand:** Die Gläser sehen besonders schön aus, wenn sie einen funkelnden Zuckerrand haben. Dazu brauchst du jeweils einen Teller mit etwas Wasser drin sowie einen Teller mit Zucker. Zuerst stellst du nun das Glas in den Teller mit Wasser, damit der Glasrand nass wird. Anschliessend gehst du mit dem nassen Rand in den Zucker hinein, so dass ein schöner Zuckerrand entsteht. Falls du einen farbigen Rand möchtest, kannst du anstelle von Wasser Sirup verwenden oder den Zucker mit Lebensmittelfarbe einfärben.



- **Fruchtscheiben:** Die Drinks können mit verschiedenen Fruchtscheiben dekoriert werden. Dazu sollte eine zum Drink passende Frucht ausgewählt werden, von welcher im Voraus eine Scheibe angeschnitten wird. Diese kann danach am Glasrand als Dekoration platziert werden.
- **Strohalm/Cocktailschirmchen:** Die Drinks sehen gleich viel spektakulärer aus, wenn sie mit einem schönen Strohhalm oder Cocktailschirmchen verziert sind. Um unnötigen Plastik zu vermeiden werden am besten Strohhalme aus Karton verwendet.