



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Grape Pineapple Fizz



Zutaten:

6 cl dunkler Traubensaft
3 cl Ananassaft
8 cl Sodawasser
Minzblätter
Limette
etwas Zucker
Eiswürfel

Zubereitung:

Fruchtsäfte in einem extra Glas/ Shaker vermischen.

Ein kleines/mittleres Glas zur Hand nehmen und mit einem Stück Limette den Glasrand anfeuchten und kopfüber in einen Teller mit Zucker stellen, sodass ein Zuckerrand entsteht. Eiswürfel in das Glas füllen und die Fruchtsäfte dazugeben.

Minzblätter mit in das Glas geben und alles mit Sodawasser aufgießen. So servieren oder mit einem Löffel leicht vermischen.

Zur Deko noch ein Minzblatt und oder eine Scheibe Limette an das Glas stecken – Fertig!

Gut zu wissen

Bei kohlesäurehaltigen Getränken wird der Cocktail nicht geschüttelt da der Sprudel sonst entweicht und der Shaker „explodiert“. (So wie ein Spezi, wenn man die Flasche vor dem Öffnen schüttelt)

Den Begriff Sodawasser kennt man bei uns auch als Sprudelwasser.

Viele Cocktails werden in cl abgemessen (Centiliter), das wird mit einem kleinen Messbecher (einem sogenannten Jigger) abgemessen. Wenn ihr sowas nicht zuhause habt – kein Problem, das wird ganz einfach umgerechnet: 1 cl = 10 ml



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Margarita



Zutaten:

4-5 cl Limettensaft
3 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
2 TL Agavendicksaft
oder Zuckersirup
Sodawasser
Eiswürfel
Salz, Limette (Deko)

Zubereitung:

Zitrussäfte mit Agavendicksaft oder Zuckersirup in einen Shaker geben und durchschütteln oder kräftig verrühren bis sich der dickflüssige Sirup aufgelöst hat.

Ein kleines/mittleres Glas zur Hand nehmen und mit einem Stück Limette den Glasrand anfeuchten und kopfüber in einen Teller mit Salz stellen, sodass ein Salzrand entsteht, dieser ist klassisch für den Cocktail. Eiswürfel in das Glas füllen und die gemischten Zutaten dazugeben.

Das Glas mit Sodawasser aufgießen. So servieren oder mit einem Löffel leicht vermischen.

Zur Deko noch eine Scheibe Limette an das Glas stecken – Fertig!

Gut zu wissen

Der Margarita ist ein klassischer Cocktail, den man in allen Bars bestellen kann (wird immer mit Salzrand serviert). Klassisch wird er mit Alkohol zubereitet. Also wenn ihr ihn bestellt immer einen „Virgin Margarita“ bestellen ☺ das bedeutet der Cocktail ist ohne Alkohol. Das gilt auch für andere beliebte Cocktails wie den Swimmingpool oder den Pina Colada.



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Pina Colada



Zutaten:

14 cl	Ananassaft
5 cl	Kokossirup
3 cl	Sahne
1 cl	Kokosmilch
Crushed Eis	
2-3 Eiswürfel	

Zubereitung:

Alle Zutaten und 2-3 Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln.

Die Zutaten sollen sich gut vermischen und der Cocktail schaumig werden.

Ein großes Glas mit Crushed Eis zu $\frac{3}{4}$ füllen und mit dem Cocktail durch ein Barsieb oder den Aufsatz des Shakers in das Glas füllen.

Nach Belieben Dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Bei Cocktails mit Sahne wird das Getränk geschüttelt (mit Shaker), damit sich alles gut mit der Sahne verbindet und diese Cocktails leicht schaumig und evtl. mit Schaumkrone serviert werden.



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Swimmingpool



Zutaten:

2 cl	Sahne
2 cl	Kokossirup
6 cl	Orangensaft
8 cl	Ananassaft
4 cl	Blue Curacao
Crushed Eis	
2-3 Eiswürfel	

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Blue Curacao) und 2-3 Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Zutaten sollen sich gut vermischen und der Cocktail schaumig werden.

Ein großes Glas mit Crushed Eis zu $\frac{3}{4}$ füllen und mit dem Cocktail durch ein Biersieb oder den Aufsatz des Shakers in das Glas füllen.

Am Ende den Blue Curacao Sirup langsam über den Cocktail gießen. Mit dem Farbverlauf servieren oder mit dem Strohhalm leicht umrühren – und nach Belieben Dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Sahnige Cocktails werden mit Crushed Eis serviert damit sie lange kalt bleiben. Durch das Shaken mit den Eiswürfeln sind die Zutaten bereits kalt und das Crushed Eis wird nicht so schnell zu Wasser.



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Spring Paradise



Zutaten:

8 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Sahne
2 cl Blue Curacao
Zitronenlimo oder Ginger
Ale (zum aufgießen)
Crushed Eis
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Zitronenlimo/ Ginger Ale) und 2-3 Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Zutaten sollen sich gut vermischen und der Cocktail schaumig werden.

Ein großes Glas mit Crushed Eis zu $\frac{3}{4}$ füllen und mit dem Cocktail durch ein Barsieb oder den Aufsatz des Shakers in das Glas füllen.

Am Ende das Glas mit Zitronenlimo oder Ginger-Ale auffüllen und nach Belieben Dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Diese Cocktails werden oft aufwendig dekoriert – so wie bei uns auch!

Eurer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt: Obst (Ananas, Orange, Trauben, Limetten), Kräuter (wie Minze), Süßigkeiten, Cocktaillirschen, Schirmchen – durch eure Kreativität wird der Cocktail zu einem richtigen Hingucker!



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Shirley Temple



Zutaten:

2 cl Grenadine Sirup
8 cl Ginger-Ale
8 cl Zitronenlimo
1 Spritzer Zitronensaft
Eiswürfel
Cocktailkirsche (Deko)

Zubereitung:

Eiswürfel in ein kleines/mittleres Glas füllen. Dann Ginger-Ale und Zitronenlimo und ggf. Zitronensaft (kann man auch weglassen) ins Glas geben und mit einem Löffel verrühren.

Einen Löffel verkehrtherum an der inneren Glaswand ansetzen und den Grenadine-Sirup langsam über den Löffel ins Glas laufen lassen. So entsteht ein schöner und typischer Farbverlauf.

Den Cocktail mit einer Cocktailkirsche dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Der Shirley Temple ist ein bekannter Cocktail den man in jeder guten Cocktailbar bestellen kann. Er ist immer alkoholfrei und nach dem Kinderstar Shirley Temple benannt.

Der Farbverlauf in Cocktails entsteht durch die unterschiedliche Dichte der Flüssigkeiten. Durch den hohen Zuckergehalt im Sirup sinkt er auf den Boden und es entsteht ein schöner Farberlauf.



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

No-Tequilla Sunrise



Zutaten:

10 cl	Zitronenlimo
10 cl	Orangensaft
1 Spritzer	Zitronensaft
2 cl	Grenadine
Eiswürfel	

Zubereitung:

Eiswürfel in ein mittleres/hohes Glas füllen. Dann Orangensaft und Zitronenlimo und ggf. Zitronensaft (kann man auch weglassen) ins Glas geben und mit einem Löffel verrühren.

Einen Löffel verkehrtherum an der inneren Glaswand ansetzen und den Grenadine-Sirup langsam über den Löffel ins Glas laufen lassen. So entsteht ein schöner rot-gelber Farbverlauf.

Den Cocktail mit einer Orange dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Der Farbverlauf in Cocktails entsteht durch die unterschiedliche Dichte der Flüssigkeiten. Durch den hohen Zuckergehalt im Sirup sinkt er auf den Boden und es entsteht ein schöner Farberlauf, der ganz typisch für den Cocktail ist und er auch seinen Namen daher hat. Der schöne rot-gelbe Farbverlauf erinnert an einen Sonnenaufgang (Sunrise).



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Ipanema



Zutaten:

1	Limette
2 TL / BL	Rohrzucker
oder 2 cl	Zuckersirup
2-4 cl	Maracujasaft
	Ginger-Ale
	Crushed Eis

Zubereitung:

Die Limette gründlich waschen, achteln und zusammen mit dem Rohrzucker oder dem Zuckersirup in ein hohes Glas geben.

Limetten und Zucker mit einem Muddler (Stößel) zerdrücken, bis der Saft und die ätherischen Öle aus der Schale freigesetzt werden und der Zucker sich etwas auflöst. Maracujasaft hinzufügen und einem langen Löffel gut vermischen.

Crushed Eis in das Glas geben und mit Ginger-Ale vorsichtig auffüllen. Mit einem langen Löffel kurz umrühren, damit sich alle Zutaten vermischen.

Dekorieren mit Limette, Minze, Maracuja oder was ihr sonst zuhause habt – Fertig.

Gut zu wissen

Der Ipanema ist die alkoholfreie Version des Cocktails Caipirinha und ist nach dem berühmten Stand in Rio de Janeiro in Brasilien. Er ist einer der bekanntesten und beliebtesten Mocktails.

Ein Mocktail ist übrigens ein alkoholfreier Cocktail ☺



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Berry Fizz



Zutaten:

Gemischte Beeren (frisch oder TK aufgetaut)

4 cl Zitronensaft

2 TL Zuckersirup

oder Agavendicksaft

Sodawasser

Eiswürfel oder Crushed

Eis

Zubereitung:

Gib die frischen Beeren oder die aufgetauten Beeren aus der Tiefkühlung in einen Shaker. Füge den Zuckersirup oder Agavendicksaft hinzu und zerdrücke alles mit einem Muddler (Stößel) bis sich alles vermischt und der Saft aus den Beeren ausgetreten ist (je nach Geschmack können die Beeren kleiner zerdrückt werden).

Füge den Zitronensaft zu der Beeren-Mischung hinzu und shake alles einmal gut durch.

Fülle ein hohes Glas mit Eiswürfeln und gieße die vermischten Zutaten darüber.

Gib nun das Sodawasser/Sprudelwasser hinzu und rühre den Mocktail nochmal vorsichtig um. Nun noch dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Ein Mocktail ist übrigens ein alkoholfreier Cocktail ☺



- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Mojito



Zutaten:

1	Limette
2	Minzzweige
2 TL	Zuckersirup
15 cl	Ginger Ale
	Sodawasser
	Crushed Eis

Zubereitung:

Die Limetten waschen und trockenreiben. In Achtel schneiden und zusammen mit den Minzeblättern in hohe, dickwandige Gläser geben und den Rohrzucker hinzufügen.

Mit einem Muddler (Stößel) zerdrücken bis sich alles vermischt und der Saft aus den Limetten ausgetreten ist.

Das Glas mit Chrushed Ice füllen, umrühren und den Ginger Ale hinzufügen.

Gib nun das Sodawasser/Sprudelwasser hinzu und rühre den Mocktail nochmal vorsichtig um. Nun noch dekorieren – Fertig.

Gut zu wissen

Ein Mocktail ist übrigens ein alkoholfreier Cocktail 😊



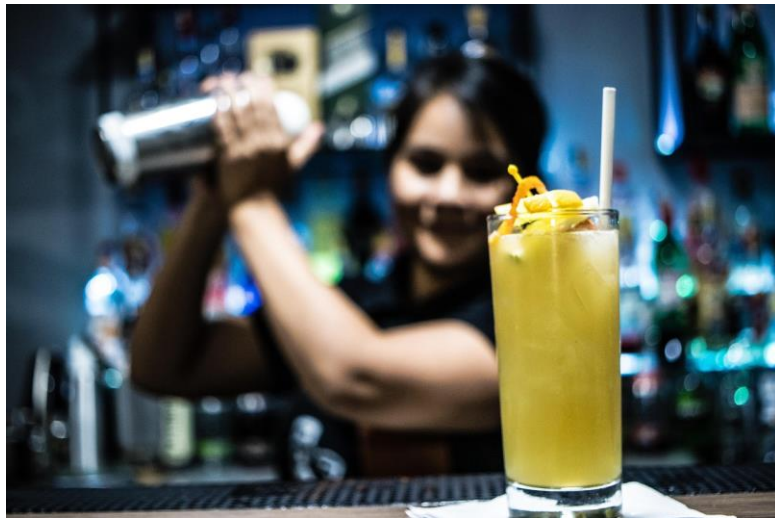
- Ferienprogramm 2026

Cocktail Rezepte

Zusatzwissen:

- Am besten Schmecken die Cocktails natürlich mit frischen Zutaten. Versucht es doch auch mal mit frisch gepresstem Orangen- Zitronen- oder Limettensaft
- Einen eigenen Cocktail erfinden? Das ist gar nicht so leicht, da das wilde Zusammenmischen oft ungenießbare Zuckerbomben sind. Aber versucht doch mal einen Cocktail mit anderen Lieblingssäften oder Zutaten auszutauschen und euch so langsam an euren eigenen Cocktail anzutasten 😊 Wichtig ist dabei nur gleiches mit gleichem zu ersetzen: Also Saft mit anderem Saft oder ihr verwendet einen Sirup in einer anderen Geschmacksrichtung als im Originalrezept. Vorsicht: Nicht Saft mit Sirup ersetzen 😊

Viel Spaß beim Nachmachen!



Euer Blues Team