

Rezept

Grapefruitini

Zutaten

Für 4 Drinks

½ dl Pink Grapefruit-Sirup
½ dl Vodka (z. B. Vodka Absolut)
1 dl Apfelsaft
2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
8 gefrorene Himbeeren
(oder frische)

Zubereitung

Alle Flüssigkeiten miteinander mischen. In vier Gläser füllen und je zwei Himbeeren hinzugeben.



Aprikosendessert im Glas

Zutaten

Für 4 Personen

12 Aprikosen (ca. 400 g)
1 dl Apricot-Vanilla-Sirup (Fine Food)
½ dl Wasser
2 TL Vanillezucker
½ TL Kardamom
16 Willisauer Ringli (ca. 90 g)
1 Packung Qimiq (250 ml)

Zubereitung

Aprikosen in Würfel schneiden. Mit Sirup, Wasser, Vanillezucker und Kardamom in eine Pfanne geben, kurz aufkochen lassen. Abkühlen. Willisauer Ringli in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz zerkleinern. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. Qimiq in eine Schüssel geben, mit Schneebesen oder Mixer glatt rühren. 7 bis 10 EL der Flüssigkeit dazugeben. Die Masse darf nicht zu flüssig werden!

Anrichten: Creme in 4 Gläser verteilen. Darüber die zerkleinerten Willisauer Ringli geben. Am Schluss kommen die Aprikosen darüber. Evtl. noch etwas von der Kochflüssigkeit darüberträufeln.

Tipp: Übrig gebliebene Flüssigkeit mit Prosecco oder Sekt mischen und zum Apéro servieren.



Pfirsich-Ginger-Mojito

(alkoholfrei)

Zutaten

Für 1 Glas

2 Pfefferminzblätter
1/8 Limette
1½ EL Pfirsichsirup
4 EL Crushed Ice
(zerstossenes Eis)
½ dl Ginger Ale
½ dl Mineralwasser
mit Kohlensäure



Zubereitung

Pfefferminzblätter mit klein geschnittener Limette und Sirup in ein Glas geben. Mit

einem Stößel zerstoßen. Crushed Ice hinzugeben. Mit Ginger Ale und Mineralwasser auffüllen.

Calamansi-Colada

Zutaten

Für 4 Drinks

½ dl Cocos-Calamansi-Sirup
(Fine Food)
½ dl weisser Rum
(z. B. Bacardi Carta Blanca)
2 dl Kokosmilch
100 g Eis, zerstoßen
wenig Limettensaft

Zubereitung

Sirup, Rum, Kokosmilch und Eis in einen Mixer geben. Ca. 20 Sekunden mixen. Mit wenig Limettensaft abschmecken. In Cocktailgläsern servieren und mit Limettenschale garnieren.

