



Shake it Baby

Die besten Cocktails

INHALT

01. Pina Colada
02. Watermelon Man
03. Touch Down
04. Himbeer Mojito
05. Alkoholfrei: Virgin Sunrise
06. Alkoholfrei: Raspberry Punch

Jetzt wird es fruchtig. Egal ob mit oder ohne Alkohol, spritzig darf der Spätsommer sein. Bei Sonnenschein heißt es: Shake it, Baby!

Jeder einzelne Cocktail wurde in unserer Testküche geshaked, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

PINA COLADA **KLASSIKER**



Für 2 Cocktails

- 8 cl weißer Rum
- 20 cl Ananassaft
- 8 cl Cream of Coconut
- 4 cl Schlagsahne
- 4 Eiswürfel
- 2 Scheiben Ananas
- Etwas Minze

Zubereitung

Schritt 1

2 Eiswürfel in einen Shaker geben, damit er etwas ankühlt. Nun den weißen Rum und die Cream of Coconut hinzugeben. Das Ganze einmal gut durchschütteln, dann den Ananassaft sowie die Schlagsahne hinzugeben. Alles noch einmal richtig durchshaken, damit sich alle Flüssigkeiten ordentlich verbinden und gut kühlen.

Schritt 2

Jetzt die restlichen Eiswürfel in die Cocktailgläser geben und die fertigen Pina Colada darüber gießen.

Für die **Dekoration** die Ananasscheibe in der Mitte einschneiden und auf das Glas stecken. Mit Minze dekorieren und den Kokos-Cocktail dann mit einem Schirmchen und einem wiederverwendbaren Strohhalm servieren.



WATERMELON Man

Für 2 Cocktails

- 8 cl Wodka
- 8 cl Melonenlikör
- 4 cl Grenadine
- 20 cl Orangensaft
- 6 Eiswürfel
- Melonenstücke
- Minze

Zubereitung

Die Grenadine mit dem Wodka und 2 Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und shaken, bis sich die Grenadine aufgelöst hat. Nun den Melonenlikör und den Saft hinzugeben. Anschließend in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas geben.

Für die **Dekoration** jeweils 2 Melonendreiecke einschneiden und an den Glasrand stecken. Die Minze waschen, etwas andrücken und mit ins Glas geben.



TOUCH DOWN Cocktail

Für 2 Cocktails

- 8 cl Wodka
- 4 cl Apricot Brandy oder Aprikosenlikör
- 2 cl Grenadine
- 4 cl Zitronensaft
- 10 cl Maracujasaft
- 10 cl Orangensaft
- 6 Eiswürfel
- Minze
- Orange

Zubereitung

Zwei der Eiswürfel in einen Shaker geben, damit er etwas ankühlt. Auch hier Wodka und Grenadine shaken, bis die Grenadine gut gelöst ist. Die restlichen Eiswürfel in Gläser geben.

Nun alle anderen Zutaten mit in den Shaker geben, gut durchschütteln und auf die Gläser verteilen.

Für die **Dekoration** eignen sich Minze sowie Orangenscheiben, die direkt ins Glas kommen.



Himbeer Mojito

Für 2 Cocktails

- 1 Handvoll Himbeeren
- 2 Zweige Minze
- 1/2 Limette
- 4 EL Rohrzucker
- 10 cl weißer Rum
- 20 cl Sprudelwasser
- Eiswürfel zum Servieren
- Minze zum Garnieren

Zubereitung

Schritt 1

Die Himbeeren, Limette sowie die Minze waschen. Anschließend die Minze mit einem Holzstößel andrücken. Die Limette in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Nun jeweils ein Viertel der Himbeeren und der Limettenscheiben zusammen mit dem Rohrzucker und dem Rum in ein Glas geben und dann alles mit dem Stößel andrücken. Anschließend verrühren und die Minze, die restlichen Himbeeren und Limettenscheiben sowie die Eiswürfel hinzugeben. Nun mit Sprudelwasser auffüllen.

Für die **Dekoration** abschließend mit der Minze garnieren und servieren.



Virgin Sunrise ALKOHOLFREI

Für 4 Cocktails

- 300 ml Orangensaft
- 170 ml Ananassaft
- 4 TL Zitronensaft
- 40 ml Grenadine
- 4 Eiswürfel
- Orangenscheiben
- Cocktailkirschen mit Stiel

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst die 3 Säfte im Cocktailshaker oder im Mixer vermischen. Anschließend die Eiswürfel auf die 4 Gläser verteilen.

Schritt 2

Die Saftmischung gleichmäßig in die Gläser füllen. Nun einen Esslöffel zur Hand nehmen, ihn am Glasrand ansetzen und die Grenadine langsam über den Löffel in das Glas laufen lassen. So bekommt ihr den schönen Verlauf der gelben und roten Farbe hin.

Für die **Dekoration** den Glasrand mit einer halben Scheibe Orange versehen und eine Cocktailkirsche in das Glas geben.

RASPBERRY PUNCH

ALKOHOLFREI



Für 4 Cocktails

- 250 g Himbeeren
- 2 Stängel Rosmarin
- 200 ml Himbeersaft
- 4 TL Zitronensaft
- 8 - 12 Eiswürfel
- 600 ml Wasser mit Sprudel

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst die Himbeeren kurz waschen und vorsichtig trocken schütteln. Dasselbe mit dem Rosmarin machen. Dann 200 g Himbeeren auf 4 Gläser verteilen und mit einem Stößel im Glas andrücken.

Schritt 2

Die Rosmarinstängel nun auch auf die 4 Gläser verteilen. Alles mit dem Himbeersaft aufgießen und dann jeweils einen Teelöffel Zitronensaft in ein Glas geben. Alles umrühren und anschließend mit Eiswürfeln befüllen. Dann das Mineralwasser aufgießen und servieren.

Für die **Dekoration** eignen sich hübsche Papphalme oder - natürlich - mehr Himbeeren!



Impressum

Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta, Christoph Geiselmayr

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta, Christoph Geiselmayr,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: @lilechka75
Seite 3 (links): @lilechka75
Seite 4 (rechts&links): @lilechka75
Seite 5: @mariarom
Seite 6: @nolonely
Seite 7: @Sea Wave
Seite 8: @Brent Hofacker
Seite 9 & 10: @elena_hramowa
Seite 11 & 12: @elena_hramowa