

# Cooler SOMMER-DRINKS



## IPANEMA:

Zutaten für 1 Cocktail

1/2 Bio-Limette  
1 EL Rohrzucker  
20 ml Maracujasaft  
100 ml Ginger Ale  
Crushed Ice

Zubereitung

### Schritt 1

Zuerst die halbe Limette in Spalten schneiden, in das Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Einen Esslöffel Zucker hinzugeben. Beides verrühren.

### Schritt 2

Das Glas nun zu zwei Dritteln mit Crushed Ice füllen und 20 ml Maracujasaft dazugießen. Alles mehrmals verrühren. Zum Schluss den Cocktail mit Ginger Ale aufgießen und servieren.



## RASPBERRY PUNCH:

Zutaten für 1 Cocktail

60 g Himbeeren  
1 Zweig Rosmarin  
25 ml Himbeersirup  
1 TL Zitronensaft  
175 ml Mineralwasser  
Eiswürfel

Zubereitung

### Schritt 1

Zuerst 4 Himbeeren für die Deko beiseitelegen und den Rosmarin in kleine Stücke rupfen.

Die restlichen Himbeeren in das Glas geben und mit einem Stößel direkt im Glas zerdrücken. So kommst du an den herrlichen Saft.

### Schritt 2

Die Rosmarinstängel in das Glas geben. Alles mit dem Himbeersirup aufgießen und dann einen Teelöffel Zitronensaft hinzugeben. Alles umrühren und anschließend mit Eiswürfeln befüllen. Dann das Mineralwasser aufgießen und mit den übrigen Himbeeren angerichtet servieren.



## NOJITO:

Zutaten für 1 Cocktail

1 Zweig Minze  
1/2 Bio-Limette  
1 EL brauner Zucker  
125 ml Ginger Ale  
Crushed Ice

Zubereitung

### Schritt 1

Die Minzblätter von den Stängeln zupfen und dann die halbe Limette in Spalten schneiden. Ein paar Blätter und Limettenscheiben für die Deko übrig lassen.

### Schritt 2

Die Minze nun in das Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Danach die Limetten dazugeben und ebenfalls zerdrücken.

### Schritt 3

Einen Esslöffel braunen Zucker in das Glas geben und verrühren, dann das Crushed Ice hinzugeben. Anschließend mit Ginger Ale auffüllen und servieren.