



5 sommerliche Cocktail-Rezepte

Entdecke die fruchtige Welt der Cocktails
aus www.tinasrezepteblog.de





Hugo



Zutaten:

150 ml Prosecco

100 ml Mineralwasser

2 cl Holunderblütensirup

Frische Minze, Limettenscheiben, Eis

Zubereitung:

Minze und Limette ins Glas geben.

Eis dazu, Sirup eingießen.

Mit Prosecco und Wasser auffüllen.



The background of the entire page is decorated with several watercolor-style illustrations of lime slices. There are three slices in the top left, one in the top right, one on the left side, and one in the bottom left. In the bottom right, there is a detailed illustration of a glass filled with a green drink, ice cubes, and lime slices, garnished with a lime wedge and a sprig of mint.

Caipirinha

Zutaten:

1 Limette

2 TL Rohrzucker

5 cl Cachaça

Crushed Ice

Zubereitung:

Limette achteln, mit Zucker zerdrücken.

Eis und Cachaça dazugeben, umrühren.





Aperol Spritz

Zutaten:

6 cl Aperol

10 cl Prosecco

3 cl Soda

Orangenscheibe, Eis

Zubereitung:

Glas mit Eis füllen,

Aperol, Prosecco und Soda einschenken.

Mit Orange garnieren.



Gin Tonic mit Gurke

Zutaten:

5 cl Gin

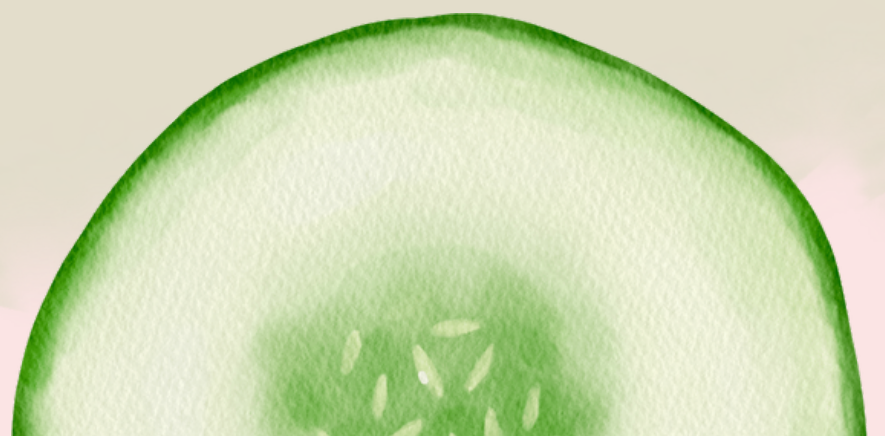
150 ml Tonic Water

Gurkenscheiben, Eis

Zubereitung:

Gin auf Eis gießen, mit Tonic auffüllen.

Gurkenscheiben ins Glas geben.





Cuba Libre

Zutaten:

5 cl Rum

Saft von ½ Limette

Cola

Eis

Zubereitung:

Limettensaft ins Glas geben,

Rum und Cola dazu, Eis nicht vergessen.