



RICHARD
*My*Mocktail



Null Alkohol
Voller Genuß



Null alkohol – Volleer GenuSS

Lust auf leckere Mocktails? Kein Problem! Ob mit vielen Früchten, mit Sahne und Eis oder doch mit Schokolade an kalten Wintertagen – oder Sommertagen hier findest du Rezepte nach deinem Geschmack.

Viele denken bei Cocktails direkt an Alkohol. Kein Wunder, denn der ist in unserer Kultur allgegenwärtig. Dass es sich dabei aber um ein Zellgift handelt und sein Konsum hohe gesundheitliche und soziale Risiken birgt, wird oftmals vergessen. Darum sind Mocktails der passende Rahmen.

Alternativen zum Alkohol gibt es genug – und die sind nicht nur gesund, sondern auch lecker und machen Spaß. Hier findest du die besten Rezepte für jeden Geschmack und jedes Wetter, egal ob für deine nächste Party oder zum Genießen mit Freunden, Dinner oder einfach nur chillen.



CoolE Mocktails zum SElbermixEn

Ob als Erfrischung nach dem Skaten, als Kick nach durchtanzten Stunden, als kühles Getränk auf einer coolen Party oder als lässiger Drink an entspannten Abenden. Das ist alles easy – mit diesen alkoholfreien Mocktails seid Ihr zu jeder Jahreszeit bestens gewappnet und auf der sicheren Seite. Also have Fun!

100 % alkoholfrei – 100 % Spaß.





MATILDA

10 cl Pfirsichnektar

5 cl Maracujanektar

5 cl Orangensaft

5 cl Birnennektar

Shaken Sie alle Zutaten in einem Cocktail Shaker gut durch. Seihen Sie den Mix in ein mit Eis befülltes Fancy Glas ab und grainieren Sie den Mocktail mit einem Fruchtspieß.



COCONUT JUNA

3 cl Creme of Coconut

1,5 cl Zitronensaft

7,5 cl Pfirsichnektar

7,5 cl Orangensaft

7,5 cl Ananassaft

Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Elektro Mixer und lassen Sie alles gut miteinander verrühren. Danach können Sie den fast fertigen Mocktail in ein mit Eiswürfeln befülltes Longdrink Glas abseihen und mit einem Fruchtspieß grainieren.



GREEN XEANIA

3 cl Blue Curacao

3 cl Orangensirup

3 cl Zitronensaft

12 cl Pfirsichnektar

Shaken Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktail Shaker, bis sie sich gut miteinander vermischt haben.



ARES MANA

2 cl Grenadine

6 cl Ananassaft

6 cl Orangensaft

6 cl Grapefruitsaft

Geben Sie zuerst Grenadine, dann Ananassaft, Orangensaft und zuletzt Grapefruitsaft in einen Cocktail Shaker und schütteln Sie diesen zusammen mit Eis gut durch. Danach können Sie den Mocktail in ein Longdrink-Glas abseihen und mit Früchten garnieren.



DALGONA DREAM

2 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Instant Coffee

2 Teelöffel kaltes Wasser

Eiswürfel

Milch

In einer kleinen Schale nacheinander den Zucker, Instant Coffee und Wasser mit einem Handmixer oder Schneebesen vermischen. Vermischen Sie die Zutaten so lange, bis die Masse leicht andickt und luftig. Das kann bis zu 5 Minuten dauern (Wenn Sie einen Schneebesen verwenden, sogar noch länger). Befüllen Sie ein Glas mit Eiswürfeln und gießen Sie ein wenig Milch hinzu, bis das Glas fast bis zum Rand gefüllt ist. Geben Sie jetzt die Kaffeecreme auf die Milch. Wenn Sie möchten, können Sie den Drink noch einmal leicht mit Milch beträufeln und dann genießen!



ITALIAN STUFF

- 2 cl Erdbeersirup**
- 2 cl Mango Sirup**
- 2 cl Karamellsirup**
- 3 cl Zitronensaft**
- 14 cl Maracujanektar**

Geben Sie Eiswürfel in einem Cocktail Shaker und gießen Sie alle anderen Zutaten hinzu. Schütteln Sie das Gerät für mindestens 30 Sekunden gut durch und seihen den Mix danach in ein Longdrink-Glas ab. Servieren Sie den Drink mit einer Erdbeere als Garnitur.



RED MAMBA

- 3 cl Kokossirup**
- 3 cl Mandelsirup**
- 12 cl Sauerkirschennektar**

Befüllen Sie den Shaker mit Eis und geben Sie den Kokossirup, Mandelsirup und zum Schluss Sauerkirschennektar hinzu. Jetzt schütteln Sie das Gefäß für mindestens 20 Sekunden und servieren den Drink danach. Gerne können Sie ihn vorher auch noch mit einem Fruchtspieß garnieren.



MAI THAI OHNE ALKOHOL

- 2 cl Orangensaft**
- 2 cl Mandelsirup**
- 2 cl Limettensaft**
- 1 cl Zuckersirup**

Geben Sie alle Zutaten nacheinander in einen mit Eis befüllten Cocktail Shaker und schütteln Sie diesen gut durch. Seihen Sie den Drink danach in ein mit Eiswürfeln befülltes Longdrink Glas ab und garnieren Sie den Drink mit einer Limettenscheibe.



ORANGE JADE

- 3 cl Himbeersirup**
- 9 cl Orangensaft**
- 9 cl Maracujanektar**
- 3 cl Sahne**

Geben Sie den Sirup, Orangensaft Nektar und die Sahne in einen Cocktail-Shaker und geben Sie Eis hinzu. Schütteln Sie das Barzubehör für einige Sekunden gut durch und gießen Sie den Mix in ein mit Eis befülltes Longdrink Glas.



GRAPE MANUNA

- 4 cl Himbeersirup**
- 1 Eigelb**
- 8 cl Milch**
- 10 cl roter Traubensaft**

Schütteln Sie einem mit Eis und allen Zutaten befüllten Cocktail Shaker gut durch und seihen Sie den Mix in ein Longdrink Glas ab. Servieren Sie den Mocktail, nachdem Sie ihn mit einigen Wfrischen Ananasstücke und Blutorange Scheine verziert haben.



GREEN LUNA

- 6 cl Blue Curacao**
- 4 cl Bananensirup**
- 16 cl Orangensaft**

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Cocktail Shaker und schütteln Sie diesen für mindestens 25 Sekunden gut durch. Seihen Sie den Mocktail in ein vorgekühltes Longdrink-Glas ab und grainieren Sie ihn mit einer Zitronenzeste.



ORIENTAL DAMENTER

3 cl Zitronensaft

9 cl Bananensaft

10 cl Mango Nektar

Auch hier shaken Sie wieder alle Zutaten zusammen mit Eiswürfeln in einem Shaker für einige Sekunden und seihen den Drink danach in ein Longdrink-Glas ab. Jetzt können Sie den Drink mit einem Fruchtspieß garnieren oder direkt servieren.



FLEUR SOLE

3 cl Grenadine

3 cl Zitronensaft

9 cl Maracujanektar

9 cl roter Traubensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktail Shaker und schütteln Sie diese zusammen mit Eis für einige Sekunden gut durch. Gießen Sie den Mocktail in ein mit Eiswürfeln befüllten Tumbler ab und garnieren Sie den Drink mit einigen Kirschen.



PACIFIC REAM

150 g Erdbeeren

2 cl Wasser

Crushed Ice

Erdbeersirup

Zunächst die Erdbeeren mit dem Wasser und Ice in einem Elektromixer zerkleinern. Nach Geschmack Erdbeersirup oder Grenadine hinzugeben. Mix danach in einen Tumbler gießen und mit 1 Erdbeere und Spieß garnieren.



JUNIPER TONIC

3 El Wacholderbeeren

1 Tl Koriandersaat

1 Tl Pfefferkörner, schwarz

1 Zitrone (Bio)

1 Orange (Bio)

200 g Zucker

Eiswürfel

300 ml Tonic Water

Wacholderbeeren, Koriander und Pfeffer in 250 ml Wasser aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen. Gewürze absieben und beiseitestellen. Gewürze im Mörser zu einer groben Paste verarbeiten. Zitrone und Orange Schalen in Streifen abschälen, in das aromatisierte Wasser geben und zum Kochen bringen. Inzwischen Zucker einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Sobald der Sirup kocht, Gewürzpaste einrühren und bei geringer Hitze zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb gießen und Gewürze gut ausdrücken (ergibt etwa 200 ml Wacholdersirup). Glas mit Eis füllen, 2 cl Sirup eingießen, mit ca. 150 ml Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren. Mit Zitronenschale garnieren und servieren.



HEIDELBEER LAVENDEL BEACH

1 Tl Lavendelblüten (getrocknet, oder 2 Beutel Lavendeltee)

200 g Zucker

40 ml Zitronensaft

100g Heidelbeeren (tiefgekühlt)

200 ml Tonic Water

Am Vortag Lavendelblüten mit 200 ml kochendem Wasser überbrühen und 15 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen, in einem Topf erhitzen und den Zucker darin auflösen. Zitronensaft unterrühren. Heidelbeeren mit ca. 50 ml Sirup übergießen und grob zerstoßen. Restlichen Sirup unterrühren und über Nacht ziehen lassen. Sirup durch ein Sieb gießen. Je nach Geschmack je 10–20 ml Sirup zugießen und mit Tonic Water auffüllen. Mit Zitronenschale garnieren.



GRAPEFRUIT SOUR

1 Grapefruit (rosa)

1 Zitrone

10 ml Ahornsirup

30 ml Ginger Ale

Eiswürfel

Grapefruit waschen, trocken tupfen und halbieren. Eine Scheibe für die Deko abschneiden und vierteln, restliche Grapefruit auspressen. Zitrone halbieren und auspressen. 50 ml Grapefruitsaft, 20 ml Zitronensaft und den Ahornsirup in einem Rührglas auf Eiswürfeln verrühren. Tumbler-Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, Saftmischung durch ein Sieb eingießen. Glas mit Ginger Ale auffüllen und vorsichtig aufrühren. Mit Grapefruitstücken garnieren.



SUNSHINE FLIP

⅓ Orange

13⅓ g Staubzucker

¼ Dose Safranfäden (0,1 g)

10 ml Apfelessig

¼ Spritzer Orangenblütenwasser

Geschältes Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Orangen mit Zucker, Safran in einen Shaker und mit einem Stößel zerstoßen. Essig und Orangenblütenwasser zugeben und schütteln. Die Essig-Frucht-Mischung (Shrub) durch ein Sieb einen Messbecher gießen und auf Longdrink Gläser verteilen, mit Mineralwasser und Eiswürfeln auffüllen.