Cocktail-Hour: Diese Drinks erfrischen jetzt

Die nächste Hitzewelle ist da – und natürlich macht sie Durst. Klar, Wasser ist am besten, aber so ein besonderer Geschmack erfrischt noch einmal mehr. Und am Abend, wenn es wenigstens ein bisschen abkühlt, darf es auch mal ein Drink mit einem kleinen Schuss sein. Wir zeigen Ihnen, welche Cocktails gerade angesagt sind.

Denn es hat sich einiges getan auf dem Markt – in Sachen Spritz-Alternativen, bei den Sirupen und bei den Kreationen, die bekannte Geschmäcker in einen Drink verwandeln. Und für diese Cocktails hier brauchen Sie auch kein Top-Barkeeper zu sein, die bekommt man auch daheim gut hin.

Als Hingucker für die nächste Garten- und/oder Grillparty oder für den schönen Abend zu zweit auf Balkon oder Terrasse – wir sagen „Prost!“ und hoffen, Sie sind erfrischt!

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Zubereitung

Strohblumensirup? Noch nie gehört? Wir auch nicht, aber es klang interessant. Strohblumen werden auch Fleur Immortelle, also unsterbliche Blumen, genannt, oder Curry-Kraut – und sie erobern gerade die Cocktailbars als neuester Siruptrend. Kein Wunder, schmeckt ganz anders, kräuterig, raffiniert mediterran und sehr erfrischend, ohne dabei zitrusartig zu sein. Mundet auch einfach nur in Wasser.

Hier machen wir aber einen Spritz draus, denn machen wir uns nichts vor: Ein Spritz ist auch diesen Sommer wieder ein Muss (und das klassische Aperölchen hängt einem schon ein bisschen zu den Ohren raus).



Einfach Prosecco, Sirup und Mineralwasser mischen und Eiswürfel dazugeben. Wer es alkoholfrei möchte, kann etwas Tonic statt des Proseccos verwenden. Einen Extra-Kick gibt es, wenn man etwas Passionsfrucht-Saft (oder z. B. Pure by Monin Mango Passion für reduzierte Süße) hinzugibt. Was auch passt: Ein Schuss Lavendelsirup, dann wähnt man sich in Südfrankreich.

Immortelle Flower Spritz

Zutaten Portionen: 1

100 ml	Prosecco
20 ml	Strohblumensirup (z. B. Le Sirop de Monin Immortelle Flower)
50 ml	Sprudelwasser
Ein paar	Eiswürfel

Blueberry Matcha Latte

Portionen: 1

30 ml	Fruchtpüree Blueberry (alternativ Brombeeren und Blaubeeren mit etwas Zucker pürieren)
30 ml	Matcha-Sirup
150 ml	kalte Milch (oder Milchalternative)
1	Blüte für die Deko



Kalte Milch mit einem Milchaufschäumer schaumig schlagen. Das Fruchtpüree vorsichtig über den Rand in ein Glas geben, so dass am Glasrand ein Film aus Fruchtpüree in dicken Tropfen entsteht. Kalte Milch vorsichtig dazugeben. Matcha-Sirup (oder alternativ einen frisch aufgebrühten und dann mit Eiswürfeln abgekühlten Matchatee mit 1 TL Zucker) oben auf den Drink geben, so dass drei Schichten sichtbar sind (Fruchtpüree, Milch, Matcha). Schmeckt auch mit einem Espresso drin, dann noch Eiswürfel hinzugeben, damit der Drink nicht zu warm wird.

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Monin, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Solero-Cocktail: Eis als Drink

Portion: 1

8 cl	Maracujanektar
1	Spritzer Vanilleextrakt
4 cl	Lillet Blanc
5 cl	Prosecco
Etwas	Mineralwasser mit Kohlensäure zum Auffüllen
1	Orangenscheibe
1/2	Maracuja
Ein paar	Eiswürfel



Jeder kennt diesen Eisklassiker mit Vanillekern und exotischer Maracujaschicht außen. Sehr erfrischend bei den heißen Temperaturen. Wir packen das Erlebnis einfach ins Glas. Wer mag, kann den Cocktail auch noch mit einer Kugel Vanilleeis toppen.
Einfach Eiswürfel in ein Glas geben, alle Zutaten (mit Ausnahme des Mineralwassers) dazugeben. Statt Vanilleextrakt kann man auch einen Spritzer Vanillesirup verwenden. Einmal mit einem Barlöffel umrühren, mit Mineralwasser aufgießen, noch 1 bis 2 Eiswürfel hinzugeben. Mit frischer Orangenscheibe und einer halben Maracuja garnieren.

Cherry Blossom Iced Tea

Portionen: 1

45 ml	Gin
3	Himbeeren
20 ml	Kirschblütensirup (z. B. von Monin)
15 ml	Zitronensaft
1	Eiweiß
Etwas	Minze



Cherry Blossom Iced Tea ist nicht nur ein Lied von Kittyfish, sondern auch ein Drink. Dafür zerquetscht man 3 Himbeeren in einem Glas. Dann gibt man ein paar Eiswürfel, den Gin, Kirschblütensirup und 1 Eiweiß (das ist aber nur optional) in einen Cocktailshaker, schüttelt kräftig und gibt die Mischung zu den Himbeeren. Ein paar Eiswürfel dazu, mit Minze garnieren, fertig!

Herb-frischer Solrosa Spritz

Portionen: 1

4 cl	Solrosa Aperitivo
4 cl	Prosecco
4 cl	Tonic Water
2 cl	Mineralwasser
Viele	Eiswürfel
1	Scheibe Blutorange



Genau richtig für alle, denen Aperol und Sarti als Spritz bislang einfach zu süß waren. Solrosa punktet mit sizilianischen Blutorangen, was den Aperitivo deutlich herber, aber auch erfrischender macht. Den kann man sogar pur auf Eis trinken. Hier aber mischen wir ihn mit Tonic, Prosecco und Mineralwasser, dazu ganz viel Eis und eine Blutorangenscheibe.
Hat Potenzial, zum neuen Lieblingsdrink zu werden, bekommt man nur leider noch nicht überall, also mixen wir uns diesen Spritz einfach zuhause.