



April  
2024  
Kinderbauerngut

# Pina Colada

## Kein Cocktail schmeckt so sehr nach Urlaub

Das braucht man:

4 cl Rum

3 cl Kokossirup

3 cl Sahne

10 cl Ananassaft

Shaker, Fancyglas, Ananas/Kirsche

### Und so wird's gemacht:

Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne (und Kokosmilch) abmessen und nacheinander in den Shaker gießen. Zucker hinzugeben, den Shaker fest verschließen und kräftig schütteln.

Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen und die Flüssigkeit aus dem Shaker darüber gießen. Mit frischen Früchten am Glasrand garniert servieren.





April  
2024  
Kinderbauerngut

# Tequila Sunrise

## Lässt die Geschmacksknospen explodieren

Das braucht man:

4 cl Tequila

15 cl Orangensaft,

1 cl Grenadine\* \*

Direkt, Longdrinkglas, 1/2 Orangenscheibe

### Und so wird's gemacht:

1. Den Shaker mit 5 Eiswürfeln füllen, dann Tequila und den Orangensaft hinzufügen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
2. In ein Longdrinkglas etwas Crushed Ice geben und den Drink über ein Barsieb abgießen.
3. Nun den Grenadinesirup vorsichtig über einen Löffelrücken in das Glas gießen.
4. Nicht umrühren, warten bis der Sirup auf dem Glasboden ist und anschließend mit Trinkhalm und einer Orangenscheibe sowie Cocktailkirsche servieren.
5. Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen und die Flüssigkeit aus dem Shaker darüber gießen. Mit frischen Früchten am Glasrand garniert servieren.





April  
2024  
Kinderbauerngut

# Caipirinha

## Ein brasilianisches Kultgetränk

### Das braucht man:

3/4 Limette  
10 g Rohrzucker  
4 cl Cachaca  
1 cl Lime Juice  
Direkt, großer Tumbler

### Und so wird's gemacht:

1. Die beiden Limettenenden der unbehandelten Limetten abschneiden, die Frucht achteln und in ein Tumbler-Glas geben.
2. Danach den braunen Zucker drüber verteilen und die Limettenstücke mit einem Stößel leicht ausdrücken.
3. Zum Schluss Cachaca dazugeben und das Glas mit Crushed Ice auffüllen, alles gut durchrühren.
4. Den Cocktail mit einem Trinkhalm servieren.

