



# Cocktails für die heißen Sommertage

Die Sommersaison geht weiter. Die sonnigen Tagen und die langen, warmen Abende laden immer noch dazu ein, viel Zeit draußen mit der **draußen!** zu verbringen und entspannt die Wärme zu genießen.

Hier die drei versprochenen Cocktails mit Alkohol. Weiterhin viel Spaß beim Mixen und noch einen schönen Sommer.

## Melonen-Daiquiri

### Zutaten (pro Person)

- 125 g tiefgefrorene und gewürfelte Melone
- 2 1/2 cl brauner Rum
- 1/2 EL brauner Zucker
- 15 ml Limettensaft oder Zitronensaft
- 15 ml Triple Sec
- Crushed Ice

### Zubereitung

Einfach alle Zutaten im Mixer zu einem glatten, cremigen Cocktail vermischen. **d**

## Fresh Summer

### Zutaten (pro Person)

- 20 ml Gin
- 160 ml Prosecco
- 20 ml Waldmeistersirup
- 1 Orangenscheibe zum Dekorieren
- Eiswürfel

### Zubereitung

Gin und Waldmeistersirup in einem Shaker gut mischen und in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben. Mit dem Prosecco aufgießen. Die Orangenscheibe als Deko an den Rand stecken. **d**

## Bombay Crushed

### Zutaten (pro Person)

- 50 ml Gin
- 5 Kumquats
- 3 TL Rohrzucker
- Saft von 1/2 Limette
- Crushed Eis

### Zubereitung

Mit einem Stößel die Kumquats mit dem Rohrzucker und dem Saft einer halben Limette in einem dicken Glas zerdrücken und mit dem Crushed Ice zu 2/3 auffüllen. Den Gin aufgießen. Das Ganze mit einem langen Löffel umrühren und das Glas bis zum Rand mit Eis auffüllen. **d**

