

Grapefruit-Sirup

Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

Granatapfel-Tonic

Du suchst einen alkoholfreien Aperitif für deine nächste Feier? Dann hab ich den perfekten Mocktail für dich! Samtiger Granatapfelsaft, erfrischendes Tonic-Water und knackige Granatapfelkerne: Mein Granatapfel-Tonic sieht nicht nur schick aus, sondern ist auch ein Drink mit Suchtpotential. Also kauf lieber etwas mehr Zutaten ein, denn von diesem Rezept werden deine Gäste nicht genug kriegen.

Ingwer-Eistee

Wir haben ihn in vietnamesischen Restaurants kennen und lieben gelernt: Ingwer-Eistee. Unverschämt süß, eiskalt, und leicht scharf. Vor allem im Sommer eins unserer liebsten Getränke. Ob beim Picknick, zu Sommerrollen oder Mangosalat. Dieser Ingwer-Minz-Eistee ist die perfekte exotische Erfrischung.

Heidelbeer-Milkshake

Erfrischend kühl, super fruchtig und knall lila. Die Kombination aus Heidelbeeren und Hafermilch ist die perfekte Kombination für einen fruchtigen Drink, den du zum Frühstück, nach dem Sport oder beim Ausspannen auf dem Balkon genießen kannst.

Schoko-Cappuccino-Pulver

– ganz nach deinem Geschmack! Ein bisschen mehr Kakao oder eine extra Prise Kaffee? Mit Zimt, Nelken oder Lebkuchengewürz kannst deinem Cappuccino sogar eine ganz persönliche Note verleihen. Jetzt ausprobieren, Rezept nachmachen und deine Lieblingsmischung kreieren. Das Pulver eignet sich übrigens auch super als selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk!

Alkoholfreier Apfelpunsch

Wenn ich aus der Kälte nach Hause komme, wärme ich mich meistens mit einem Tee auf. Manchmal aber darf es etwas besonderes sein und dann wird Apfelpunsch geschlürft. Mit dem fruchtigen Aroma auf den Lippen, dem winterlichen Duft im Raum und einem wohlig warmen Gefühl im Bauch sind die kalten Monate nur noch halb so schlimm.

Selbstgemachte Lavendel-Zitronenlimonade

Es zischt, es prickelt auf der Zunge. Im Sommer geht doch nichts über eine eiskalte Limonade. Diese ist nicht nur ganz leicht selbstgemacht, sondern schmeckt auch tausend Mal besser als die fertigen Alternativen. Heute zeige ich euch eine besonders harmonische Kombination von Zitrone und Lavendel.

Zutaten (1 Liter Sirup; ca. 20 Portionen): 500 Milliliter Wasser | 500 Milliliter (nicht Gramm) Zucker | 5 Zitronen | 1 Handvoll Lavendelblüten | Mineralwasser zum Aufgießen

Zubereitung (12 Stunden): 1. Wasser mit Zucker zu gleichen Teilen mischen, aufkochen und ca. 20 -30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse andickt und ihr Läuterzucker erhalten. 2. Zitronen auspressen und den Saft zum Sirup geben. 3. Lavendelblüten mit Sirup übergießen und über Nacht ziehen lassen. 4) Sirup am nächsten Morgen durch ein feines Sieb oder Küchentuch abseihen und abfüllen. 5. Zum Servieren jeweils eine kleine Menge des zuckersüßen Sirups mit Mineralwasser aufgießen oder zum haltbar machen Sirup bei 90° Grad 30 Minuten einkochen.

Nährwerte/Portion: 109 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 26,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,1 Gramm Eiweiß