



WEITERVERARBEITET MIT FKS/DUPLO DIGITAL SYSTEM 6000 DUETTO

**Ing. Fritz Schroeder
GmbH & Co. KG**
Hanskampring 6
22885 Barsbüttel

Tel.: +49 (0)40 7360770
Fax: +49 (0)40 73607722
E-Mail: info@fks-hamburg.de
Web: www.fks-hamburg.de



WEITERVERARBEITET MIT FKS/DUPLO DIGITAL SYSTEM 6000 DUETTO

**Ing. Fritz Schroeder
GmbH & Co. KG**
Hanskampring 6
22885 Barsbüttel

Tel.: +49 (0)40 7360770
Fax: +49 (0)40 73607722
E-Mail: info@fks-hamburg.de
Web: www.fks-hamburg.de

FKS
GRAFISCHE MASCHINEN
ALLES NACH DEM DRUCK



FKS
GRAFISCHE MASCHINEN
ALLES NACH DEM DRUCK



LECKERE COCKTAILS

Hier finden Sie Rezepte für die bekannten Cocktail-Klassiker.



KIR ROYAL



WHITE RUSSIAN



CAIPIRINHA



COSMOPOLITAN

PIÑA COLADA

Der Geburtsort des Cocktails liegt in San Juan auf Puerto Rico. Dort hat vor über 40 Jahren der Barkeeper Don Ramon den Piña Colada das erste Mal gemixt. Er wählte eine Mischung aus Vitamin- und Energiespendern und „verfeinerte“ das Getränk noch mit einem Schuss Rum.

Das brauchen Sie:

- 4 cl weißer Rum
- 4 cl Coco Tara Cream of Coconut
- 8 cl Coco Tara Pineapple Juice
- 2 cl Kaffeesahne 12 %

Und so geht's:

1. Alle Zutaten mit viel Eis im Shaker mixen.
2. Über Eis in ein Longdrinkglas abseihen.



LECKERE COCKTAILS

Hier finden Sie Rezepte für die bekannten Cocktail-Klassiker.



KIR ROYAL



WHITE RUSSIAN



CAIPIRINHA



COSMOPOLITAN

PIÑA COLADA

Der Geburtsort des Cocktails liegt in San Juan auf Puerto Rico. Dort hat vor über 40 Jahren der Barkeeper Don Ramon den Piña Colada das erste Mal gemixt. Er wählte eine Mischung aus Vitamin- und Energiespendern und „verfeinerte“ das Getränk noch mit einem Schuss Rum.

Das brauchen Sie:

- 4 cl weißer Rum
- 4 cl Coco Tara Cream of Coconut
- 8 cl Coco Tara Pineapple Juice
- 2 cl Kaffeesahne 12 %

Und so geht's:

1. Alle Zutaten mit viel Eis im Shaker mixen.
2. Über Eis in ein Longdrinkglas abseihen.





MARTINI DRY

Das Lieblingsgetränk von James Bond ist in aller Munde. Allerdings macht der Agent 007 einen entscheidenden Fehler: Er trinkt den Martini Dry geschüttelt und nicht gerührt. Die gesamte Barkeeperschaft sieht das anders. Ein Martini Dry gehört ins Rührglas, nicht in den Shaker.

Das brauchen Sie:

- 4 cl Greenall's Dry Gin
- 1 cl Noilly Prat
- 1 grüne Olive mit Stein

Und so geht's:

1. Gin und Noilly Prat in ein Rührglas geben und verrühren.
2. In ein Cocktailglas abseihen, Olive am Spieß hineinlegen.



MARTINI DRY

Das Lieblingsgetränk von James Bond ist in aller Munde. Allerdings macht der Agent 007 einen entscheidenden Fehler: Er trinkt den Martini Dry geschüttelt und nicht gerührt. Die gesamte Barkeeperschaft sieht das anders. Ein Martini Dry gehört ins Rührglas, nicht in den Shaker.

Das brauchen Sie:

- 4 cl Greenall's Dry Gin
- 1 cl Noilly Prat
- 1 grüne Olive mit Stein

Und so geht's:

1. Gin und Noilly Prat in ein Rührglas geben und verrühren.
2. In ein Cocktailglas abseihen, Olive am Spieß hineinlegen.

FÜR JEDE GELEGENHEIT

Also: Mixen Sie los und dann... genießen Sie! Cheers!



MOJITO



HUGO



BLOODY MARY



LONG ISLAND ICED TEA



TROPICAL SUNRISE



FKS COCONUT KISS



CUBA LIBRE



MAI TAI



MANHATTAN



MARGARITA



MARTINI DRY



PIÑA COLADA

FÜR JEDE GELEGENHEIT

Also: Mixen Sie los und dann... genießen Sie! Cheers!



MOJITO



HUGO



BLOODY MARY



LONG ISLAND ICED TEA



TROPICAL SUNRISE



FKS COCONUT KISS



CUBA LIBRE



MAI TAI



MANHATTAN



MARGARITA



MARTINI DRY



PIÑA COLADA



DSF-2200



0144440405



KIR ROYAL

Zwei der beliebtesten Zubereitungen mit Crème de Cassis sind Kir und Kir Royal. Kir ist ein Mischgetränk aus Weißwein und Crème de Cassis. Für Kir Royal wird statt Wein Champagner verwendet. Kir Royal ist ein typischer Aperitif. Man gibt ein Teil Crème de Cassis in ein Sektglas und füllt es mit neun Teilen Champagner auf.

Das brauchen Sie:

1 cl Crème de Cassis
9 cl Champagner

Und so geht's:

1. Crème de Cassis ins Glas geben und vorsichtig mit Champagner auffüllen. Ist kein Champagner vorrätig, kann auch ein guter trockener Sekt oder Crémant verwendet werden.



KIR ROYAL

Zwei der beliebtesten Zubereitungen mit Crème de Cassis sind Kir und Kir Royal. Kir ist ein Mischgetränk aus Weißwein und Crème de Cassis. Für Kir Royal wird statt Wein Champagner verwendet. Kir Royal ist ein typischer Aperitif. Man gibt ein Teil Crème de Cassis in ein Sektglas und füllt es mit neun Teilen Champagner auf.

Das brauchen Sie:

1 cl Crème de Cassis
9 cl Champagner

Und so geht's:

1. Crème de Cassis ins Glas geben und vorsichtig mit Champagner auffüllen. Ist kein Champagner vorrätig, kann auch ein guter trockener Sekt oder Crémant verwendet werden.

MARGARITA

Die legendäre „Margarita“ hat wahrscheinlich auf einer Klippe von Acapulco das Licht der Welt erblickt. Hier gab Margarita Sames 1948 auf ihrer Hacienda eine Party. Um die Gäste an diesem heißen, trockenen Tag so richtig aufzumuntern, begann die Hausfrau an der Bar zu experimentieren und mixte einen Drink aus Tequila.

Das brauchen Sie:

etwas Limettensaft zum Tauchen
Salz
2 cl Cointreau
4 cl Jose Cuervo Tequila
1 cl Limettensaft

Und so geht's:

1. Den Rand eines Cocktailglases erst in Limettensaft, dann in Salz tauchen.
2. Cointreau, Tequila und Limettensaft in einem Shaker schütteln und in das vorbereitete Glas abseihen.



MARGARITA

Die legendäre „Margarita“ hat wahrscheinlich auf einer Klippe von Acapulco das Licht der Welt erblickt. Hier gab Margarita Sames 1948 auf ihrer Hacienda eine Party. Um die Gäste an diesem heißen, trockenen Tag so richtig aufzumuntern, begann die Hausfrau an der Bar zu experimentieren und mixte einen Drink aus Tequila.

Das brauchen Sie:

etwas Limettensaft zum Tauchen
Salz
2 cl Cointreau
4 cl Jose Cuervo Tequila
1 cl Limettensaft

Und so geht's:

1. Den Rand eines Cocktailglases erst in Limettensaft, dann in Salz tauchen.
2. Cointreau, Tequila und Limettensaft in einem Shaker schütteln und in das vorbereitete Glas abseihen.





MANHATTAN

Der Manhattan stammt aus der Zeit der Weltwirtschaftskrise. Damals lag die New Yorker Börse zwar am Boden, Cocktails wurden aber trotzdem getrunken. Wer was auf sich hielt, genoss sie im New Yorker Manhattan Club. Dort soll dieser Whisky Cocktail erstmals gemixt worden sein, als ein Gast um ein Drink bat, der nicht dick macht.

Das brauchen Sie:

4 cl Canadian Whisky
2 cl Martini Rosso
2 Spritzer Angostura

Und so geht's:

1. Whisky, Martini und Angostura in einem Shaker schütteln.
2. In eine Cocktailschale abseihen.



MANHATTAN

Der Manhattan stammt aus der Zeit der Weltwirtschaftskrise. Damals lag die New Yorker Börse zwar am Boden, Cocktails wurden aber trotzdem getrunken. Wer was auf sich hielt, genoss sie im New Yorker Manhattan Club. Dort soll dieser Whisky Cocktail erstmals gemixt worden sein, als ein Gast um ein Drink bat, der nicht dick macht.

Das brauchen Sie:

4 cl Canadian Whisky
2 cl Martini Rosso
2 Spritzer Angostura

Und so geht's:

1. Whisky, Martini und Angostura in einem Shaker schütteln.
2. In eine Cocktailschale abseihen.

WHITE RUSSIAN

Die Hauptbestandteile des White Russian sind Wodka, Kaffeeликör (z.B. Kahlua) sowie Sahne oder Milch. Der White Russian lässt sich gut abwandeln und so findet man Rezepte mit Eiskwürfeln, mit Crushed Ice oder ganz ohne Eis. Manchmal wird die Sahne leicht „angeschlagen“, hier und da kommt Milch oder Milchschaum zum Einsatz.

Das brauchen Sie:

3 cl Wodka
3 cl Kaffeeликör
etwa 5 cl Sahne
Eiskwürfel

Und so geht's:

1. Wodka, Kaffeeликör und einige Eiskwürfel in ein Glas geben und gut vermischen.
2. Sahne leicht anschlagen und vorsichtig über den Drink geben.



DSF-2200



0044440305



MOJITO

Der Mojito Cocktail wurde um 1900 in der Bodeguita del Medio in Havanna erfunden. Er basiert auf dem ebenfalls sehr bekannten und heute noch beliebten Daiquiri Cocktail.

Das brauchen Sie:

4-5 cl Rum (kubanisch, 3 Jahre)
2 cl Limettensaft
2 TL Rohrzucker
2-3 Zweige Minze
Soda

Und so geht's:

1. Minze, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben und mit Stößel leicht andrücken.
2. Glas mit Eiswürfeln auffüllen und Rum zugeben. Das Ganze gut verrühren und mit Soda auffüllen.

MAI TAI

Trader Vic soll den Mai Tai erfunden haben. Er hat den ersten Mai Tai in seinem Hinky Dink's Restaurant in Emmerville für Freunde gemixt, die so begeistert waren, dass sie „Mai Tai–Roa Ae“ ausgerufen haben sollen, was soviel bedeutet wie „Nicht von dieser Welt – das Beste“.

Das brauchen Sie:

6 cl Bacardi Black
2 cl brauner, hochprozentiger Rum (ab 70 Vol.-%)
2 cl Apricot Brandy
2 cl Mandelsirup
3 cl Ananassaft
1 Limette

Und so geht's:

1. Einen Tumbler zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Limette vierteln, über dem Glas ausdrücken, Limettenstücke ins Glas geben.
2. Die restlichen Zutaten in einem Shaker schütteln, Mix über den Eiswürfeln abseihen, umrühren.



MOJITO

Der Mojito Cocktail wurde um 1900 in der Bodeguita del Medio in Havanna erfunden. Er basiert auf dem ebenfalls sehr bekannten und heute noch beliebten Daiquiri Cocktail.

Das brauchen Sie:

4-5 cl Rum (kubanisch, 3 Jahre)
2 cl Limettensaft
2 TL Rohrzucker
2-3 Zweige Minze
Soda

Und so geht's:

1. Minze, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben und mit Stößel leicht andrücken.
2. Glas mit Eiswürfeln auffüllen und Rum zugeben. Das Ganze gut verrühren und mit Soda auffüllen.

MAI TAI

Trader Vic soll den Mai Tai erfunden haben. Er hat den ersten Mai Tai in seinem Hinky Dink's Restaurant in Emmerville für Freunde gemixt, die so begeistert waren, dass sie „Mai Tai–Roa Ae“ ausgerufen haben sollen, was soviel bedeutet wie „Nicht von dieser Welt – das Beste“.

Das brauchen Sie:

6 cl Bacardi Black
2 cl brauner, hochprozentiger Rum (ab 70 Vol.-%)
2 cl Apricot Brandy
2 cl Mandelsirup
3 cl Ananassaft
1 Limette

Und so geht's:

1. Einen Tumbler zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Limette vierteln, über dem Glas ausdrücken, Limettenstücke ins Glas geben.
2. Die restlichen Zutaten in einem Shaker schütteln, Mix über den Eiswürfeln abseihen, umrühren.





CUBA LIBRE

Der Cuba Libre wurde Anfang des letzten Jahrhunderts in Havanna erfunden. Sein Name bezog sich wohl auf das „freie Kuba“, nachdem die Spanier die Insel verlassen mussten, und Kuba unter der Schutzherrschaft der USA unabhängig wurde.

Das brauchen Sie:

- 2 Limettenachtel
- 4 cl Bacardi Carta Blanca
- 10 cl Cola

Und so geht's:

1. Limettenachtel in ein Longdrinkglas geben und ausdrücken. Einige Eiswürfel ins Glas geben. Bacardi darüber gießen.
2. Mit Cola auffüllen.



CUBA LIBRE

Der Cuba Libre wurde Anfang des letzten Jahrhunderts in Havanna erfunden. Sein Name bezog sich wohl auf das „freie Kuba“, nachdem die Spanier die Insel verlassen mussten, und Kuba unter der Schutzherrschaft der USA unabhängig wurde.

Das brauchen Sie:

- 2 Limettenachtel
- 4 cl Bacardi Carta Blanca
- 10 cl Cola

Und so geht's:

1. Limettenachtel in ein Longdrinkglas geben und ausdrücken. Einige Eiswürfel ins Glas geben. Bacardi darüber gießen.
2. Mit Cola auffüllen.

HUGO

Ähnlich wie bei einem Mojito werden hier aber auch Limette und Minze hinzugefügt, die dem Hugo ein tolles, frisches Aroma verleihen. Gerade an heißen Sommertagen ist der Hugo-Cocktail DAS Mixgetränk und erfreut sich besonderer Beliebtheit bei Frauen.

Das brauchen Sie:

- 2-3 cl Holunderblütenlikör oder -sirup
- 150 ml Sekt oder Weißwein
- 1/2 gewürfelte Limetten
- 3-6 frische Minzblätter

Und so geht's:

1. In ein mittelgroßes Weinglas die Minze geben und leicht ausdrücken. Einige Eiswürfel dazugeben, Likör oder Sirup dazugießen und mit dem Sekt/Wein auffüllen.
2. Den Limettenschnitt darüber ausdrücken und dazugeben. Leicht umrühren.



HUGO

Ähnlich wie bei einem Mojito werden hier aber auch Limette und Minze hinzugefügt, die dem Hugo ein tolles, frisches Aroma verleihen. Gerade an heißen Sommertagen ist der Hugo-Cocktail DAS Mixgetränk und erfreut sich besonderer Beliebtheit bei Frauen.

Das brauchen Sie:

- 2-3 cl Holunderblütenlikör oder -sirup
- 150 ml Sekt oder Weißwein
- 1/2 gewürfelte Limetten
- 3-6 frische Minzblätter

Und so geht's:

1. In ein mittelgroßes Weinglas die Minze geben und leicht ausdrücken. Einige Eiswürfel dazugeben, Likör oder Sirup dazugießen und mit dem Sekt/Wein auffüllen.
2. Den Limettenschnitt darüber ausdrücken und dazugeben. Leicht umrühren.



DSF-2200



0044440205



BLOODY MARY

Der Bloody Mary wurde in einer langen Winternacht im Jahre 1920 in der Bar des St. Regis Sheraton in New York vom Barkeeper Ferdinand L. Petiot erfunden. Der Bloody Mary ist heute ein Klassiker unter den Cocktails und gilt als idealer Drink für den Kater am nächsten Morgen.

Das brauchen Sie:

4 cl Wodka Gorbatschow
12 cl Tomatensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Worcestershire Sauce
Tabasco
2 cl Zitronensaft

Und so geht's:

1. Zutaten in ein mit Eis gefülltes Longdrink- oder Highballglas geben.
2. Vorsichtig durchrühren.



BLOODY MARY

Der Bloody Mary wurde in einer langen Winternacht im Jahre 1920 in der Bar des St. Regis Sheraton in New York vom Barkeeper Ferdinand L. Petiot erfunden. Der Bloody Mary ist heute ein Klassiker unter den Cocktails und gilt als idealer Drink für den Kater am nächsten Morgen.

Das brauchen Sie:

4 cl Wodka Gorbatschow
12 cl Tomatensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Worcestershire Sauce
Tabasco
2 cl Zitronensaft

Und so geht's:

1. Zutaten in ein mit Eis gefülltes Longdrink- oder Highballglas geben.
2. Vorsichtig durchrühren.

COSMOPOLITAN

Zum Leben von Carrie Bradshaw gehört er dazu wie Mr. Big, New York und die ewige Suche nach der Liebe: der Cosmopolitan. Die US-Kultserie „Sex and the City“ hat diesen Cocktail aus Wodka und Cranberry-Saft auch in Deutschland populär gemacht.

Das brauchen Sie:

3 cl Wodka
1 cl Curaçao Triple Sec
1 cl Limettensaft
2 cl Cranberry-Saft

Und so geht's:

1. Wodka, Curaçao und Säfte in einem Shaker schütteln.
2. In ein Cocktailglas abseihen.



COSMOPOLITAN

Zum Leben von Carrie Bradshaw gehört er dazu wie Mr. Big, New York und die ewige Suche nach der Liebe: der Cosmopolitan. Die US-Kultserie „Sex and the City“ hat diesen Cocktail aus Wodka und Cranberry-Saft auch in Deutschland populär gemacht.

Das brauchen Sie:

3 cl Wodka
1 cl Curaçao Triple Sec
1 cl Limettensaft
2 cl Cranberry-Saft

Und so geht's:

1. Wodka, Curaçao und Säfte in einem Shaker schütteln.
2. In ein Cocktailglas abseihen.





CAIPIRINHA

Das brasilianische Nationalgetränk ist die Grundlage des Caipirinha. Der Caipirinha wird in Brasilien bei jedem geselligen Beisammensein, auf dem Grillfest oder zur „Feijoada“, dem typischen Eintopf aus schwarzen Bohnen, getrunken.

Das brauchen Sie:

- 1 Limette
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 5 cl Cachaça

Und so geht's:

1. Limette achteln, in einen Tumbler geben, Zucker darüber streuen, mit einem Stößel den Saft ausdrücken.
2. Mit Crushed Ice auffüllen, Cachaça darüber gießen.



CAIPIRINHA

Das brasilianische Nationalgetränk ist die Grundlage des Caipirinha. Der Caipirinha wird in Brasilien bei jedem geselligen Beisammensein, auf dem Grillfest oder zur „Feijoada“, dem typischen Eintopf aus schwarzen Bohnen, getrunken.

Das brauchen Sie:

- 1 Limette
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 5 cl Cachaça

Und so geht's:

1. Limette achteln, in einen Tumbler geben, Zucker darüber streuen, mit einem Stößel den Saft ausdrücken.
2. Mit Crushed Ice auffüllen, Cachaça darüber gießen.

LONG ISLAND ICED TEA

Der Long Island Iced Tea ist ein Longdrink, der es in sich hat. Gleich fünf hochprozentige, klare Spirituosen werden im Originalrezept zu gleichen Anteilen miteinander vermischt. Die Farbe des fertigen Long Island Iced Tea ähnelt dabei der des Eistees, wovon sich der Name des beliebten Cocktails ableitet. Echten Tee beinhaltet der Drink im Original nicht.

Das brauchen Sie:

- 2 cl Wodka Gorbatschow
- 2 cl Rum (weiß)
- 2 cl Gin
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Zuckersirup
- 2 cl Zitronensaft
- Cola

Und so geht's:

1. Zutaten außer Cola mit Eis shaken und in das vorgekühlte Gästeglas abseihen.
2. Anschließend mit Cola auffüllen und dekorieren.



LONG ISLAND ICED TEA

Der Long Island Iced Tea ist ein Longdrink, der es in sich hat. Gleich fünf hochprozentige, klare Spirituosen werden im Originalrezept zu gleichen Anteilen miteinander vermischt. Die Farbe des fertigen Long Island Iced Tea ähnelt dabei der des Eistees, wovon sich der Name des beliebten Cocktails ableitet. Echten Tee beinhaltet der Drink im Original nicht.

Das brauchen Sie:

- 2 cl Wodka Gorbatschow
- 2 cl Rum (weiß)
- 2 cl Gin
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Zuckersirup
- 2 cl Zitronensaft
- Cola

Und so geht's:

1. Zutaten außer Cola mit Eis shaken und in das vorgekühlte Gästeglas abseihen.
2. Anschließend mit Cola auffüllen und dekorieren.



DSF-2200



0044440105



alkoholfrei

TROPICAL SUNRISE

Wer den Sonnenaufgang ohne Kater genießen möchte, hält sich auf der Cocktailparty lieber an den Tropical Sunrise, der auch ohne Tequila super schmeckt.

Das brauchen Sie:

- 8 cl Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl Aprikosennektar
- 4 cl Maracujanektar
- 2 Spritzer Limettensaft
- 4 cl Grenadinesirup

Und so geht's:

1. In jedes Glas 4 Eiswürfel geben. Orangensaft, Ananassaft, Aprikosennektar, Maracujanektar und Limettensaft mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben und etwa 30 Sekunden kräftig schütteln.
2. Den Inhalt durch ein Barsieb auf die Gläser verteilen und je 2 cl Grenadinesirup dazugeben.



alkoholfrei

TROPICAL SUNRISE

Wer den Sonnenaufgang ohne Kater genießen möchte, hält sich auf der Cocktailparty lieber an den Tropical Sunrise, der auch ohne Tequila super schmeckt.

Das brauchen Sie:

- 8 cl Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl Aprikosennektar
- 4 cl Maracujanektar
- 2 Spritzer Limettensaft
- 4 cl Grenadinesirup

Und so geht's:

1. In jedes Glas 4 Eiswürfel geben. Orangensaft, Ananassaft, Aprikosennektar, Maracujanektar und Limettensaft mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben und etwa 30 Sekunden kräftig schütteln.
2. Den Inhalt durch ein Barsieb auf die Gläser verteilen und je 2 cl Grenadinesirup dazugeben.

alkoholfrei

FKS COCONUT KISS

Im Jahre 1984 bestellte eine kleine Gruppe Mitarbeiter auf einer FKS Firmenveranstaltung einen Ananassaft, einen Orangensaft und eine Kokosnuss. Als der Kellner das Tablett zum Tisch tragen wollte stolperte er und alle Zutaten vermischten sich miteinander. Aus diesem Gemisch entstand dann nach einigen Jahren der FKS Coconut Kiss, sowie wir ihn heute kennen und lieben. Er ist eine perfekte, fruchtige Erfrischung an einem heißem Sommertag.

Das brauchen Sie:

- 2 cl Sahne
- 5 cl Orangensaft
- Erdbeersirup
- 2 cl Kokossirup
- 10 cl Ananas Saft

Und so geht's:

1. Alle Zutaten, außer das Erdbeersirup, mit Eis shaken und in das mit Crushed Ice gefüllte Glas füllen.
2. Oben drauf ein wenig Erdbeersirup über den Drink geben.



alkoholfrei

FKS COCONUT KISS

Im Jahre 1984 bestellte eine kleine Gruppe Mitarbeiter auf einer FKS Firmenveranstaltung einen Ananassaft, einen Orangensaft und eine Kokosnuss. Als der Kellner das Tablett zum Tisch tragen wollte stolperte er und alle Zutaten vermischten sich miteinander. Aus diesem Gemisch entstand dann nach einigen Jahren der FKS Coconut Kiss, sowie wir ihn heute kennen und lieben. Er ist eine perfekte, fruchtige Erfrischung an einem heißem Sommertag.

Das brauchen Sie:

- 2 cl Sahne
- 5 cl Orangensaft
- Erdbeersirup
- 2 cl Kokossirup
- 10 cl Ananas Saft

Und so geht's:

1. Alle Zutaten, außer das Erdbeersirup, mit Eis shaken und in das mit Crushed Ice gefüllte Glas füllen.
2. Oben drauf ein wenig Erdbeersirup über den Drink geben.

