

Kiwi-Orange Cocktails



Vegan



Alkoholfrei
möglich



Laktosefrei

Variante 1 - Kiwi Kick

2 reife Kiwis

4 TL Zitronensaft

2 TL Holunderblütensirup

Mark von 1 Vanilleschote

250 ml Orangensaft
(frisch gepresst)

Crushed Eis

Prosecco oder Wasser
nach Belieben

Variante 2 - Dattel Delight

2 reife Kiwis

4 TL Zitronensaft

2 TL Dattelsirup

Mark von 1 Vanilleschote

250 ml Orangensaft
(frisch gepresst)

Crushed Eis

Cassis de Dijon oder
Wasser nach Belieben



Dieser spritzige Kiwi-Orangen-Cocktail ist nicht nur wahnsinnig lecker, sondern auch einfach und schnell gemixt. Er ist frisch, fruchtig und kommt ganz ohne zusätzlichen Zucker aus: Als Kiwi Kick herrlich grün und herrlich frisch – oder als Dattel Delight mild-samtig mit natürlicher Dattelsüße.

1. Kiwis schälen und in Stücke teilen und mit einem Pürierstab oder Mixer pürrieren.
2. Zitronensaft und Sirup dazu geben, Vanilleschote auskratzen und alles zusammen mixen.
3. Mit frisch gepresstem Orangensaft auffüllen.
4. Eis in ein Glas füllen und Kiwi-Orangen-Mix dazugeben.
5. Mit Prosecco, Cassis de Dijon oder Wasser aufgießen.

Auch lecker: Eine Kugel Vanille-Eis hinzufügen!

Rezept: Eine Welt Laden Mönchengladbach

WELTLADEN

Banane-Kokos Cocktail



Vegan



Alkoholfrei



Laktosefrei

Zutaten für 2-3 Cocktails

2 Bananen

200 ml Orangensaft
(frisch gepresst)

Saft von 1 - 1,5 Zitronen

Crushed Eis

400 ml Kokosmilch

Kokosraspeln



Dieser tropische Bananen-Kokos-Drink schmeckt herrlich cremig und ist im Handumdrehen gemixt – vorausgesetzt, du hältst dich genau an die Reihenfolge. Denn nur so bleibt der Cocktail stabil und gerinnt nicht. Die Kokosmilch wirklich erst zum Schluss einarbeiten.

1. Die Bananen pürieren.
2. Orangensaft, Zitronensaft und Crushed Eis zugeben und alles pürieren.
3. Dann erst die Kokosmilch zugeben und nochmals pürieren.
4. Cocktails mit Kokosraspeln garnieren.

Rezept: Eine Welt Laden Mönchengladbach

WELTLADEN

Planters Dream/ Mango Spritz



Planters Dream (GEPA)

80 ml Ananassaft
80 ml Orangensaft
40 ml Zitronensaft
10 ml Grenadine
20 ml Mango-Püree
1 Scheibe Ananas
(zum Verziern)

Mango Spritz (2 Cocktails) (Weltpartner)

250 ml Mango-Püree
100 ml Aperol
250 ml Prosecco
Eiswürfel
Minzblätter für die Garnitur

Eine Zutat, zwei Cocktails: Mango bringt in beiden Varianten die perfekte Mischung aus fruchtiger Süße und tropischer Frische ins Glas. Unkompliziert, schnell gemixt und ideal, wenn du mit wenigen Zutaten richtig viel Geschmack zaubern willst.

Für den Planters Dream:

1. Alle Zutaten in einem Cocktailshaker mischen und in ein Cocktail-Glas füllen.
2. Ananasscheibe vierteln und das Glas mit einem Viertel verzieren.

Für den Mango-Spritz:

1. Mango-Püree zusammen mit dem Aperol verrühren.
2. In zwei Gläser jeweils 125 ml Prosecco gießen.
3. Die Mango-Aperol Mischung hinzugeben und umrühren.
4. Eiswürfel ins Glas geben und mit frischen Minzblättern garnieren.

Rezepte: Eine Welt Laden Mönchengladbach

WELTLADEN