Das Partywelt Cocktail EBook

Webseite: Partywelt.net

Youtube: @Partywelt

Ebook Erstellung: Norbert@Partywelt.net

Berlin bei Nacht

Berlin bei Nacht ist ein Cocktail, der die dunkle und geheimnisvolle Seite der deutschen Hauptstadt einfängt. Er besteht aus Wodka, Kahlúa, Blaubeersaft und einem Schuss Absinth. Um ihn zuzubereiten, braucht man einen Cocktailshaker, ein Martiniglas und Eiswürfel.

Zuerst füllt man den Shaker mit Eis und gibt 4 cl Wodka, 2 cl Kahlúa und 6 cl Blaubeersaft hinzu. Dann schüttelt man alles kräftig durch und seihet den Cocktail in das Martiniglas ab. Zum Schluss gibt man einen halben Teelöffel Absinth über den Rücken eines Löffels vorsichtig auf die Oberfläche des Cocktails, um eine grünliche Schicht zu erzeugen. Der Cocktail ist fertig und kann mit einer Blaubeere oder einer Zitronenscheibe garniert werden.

Berlin bei Nacht ist ein starker und süßer Cocktail, der an einen Kaffee mit Schuss erinnert. Er passt gut zu einem romantischen Abend oder einer rauschenden Party. Aber Vorsicht: Er hat es in sich und sollte nur in Maßen genossen werden. Prost!

Sommer am See

Sommer am See ist ein erfrischender Cocktail, der perfekt für warme Tage geeignet ist. Er besteht aus folgenden Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Zitronensaft
- 8 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- Minzblätter

Um den Cocktail zuzubereiten, füllt man ein hohes Glas mit Eiswürfeln und gießt den Wodka, den Blue Curaçao, den Zitronensaft und den Ananassaft darüber. Dann rührt man alles gut um und garniert den Cocktail mit ein paar Minzblättern. Der Cocktail hat eine schöne blaue Farbe, die an einen klaren See erinnert. Er schmeckt fruchtig und süß, aber auch leicht herb durch den Zitronensaft. Sommer am See ist ein idealer Cocktail für alle, die sich nach einem Urlaub am Wasser sehnen.

Mach mich Heiß im Winter

Mach mich Heiß im Winter ist ein Cocktail Rezept, das perfekt für die kalte Jahreszeit geeignet ist. Es ist eine Mischung aus heißem Apfelsaft, Rum, Zimt und Nelken, die den Körper und die Seele wärmt. Hier ist, wie man es zubereitet:

Zutaten für 4 Portionen:
- 1 Liter Apfelsaft
- 200 ml Rum
- 4 Zimtstangen
- 8 Nelken
- 4 Scheiben Apfel

Zubereitung:
- Den Apfelsaft in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Den Rum hinzufügen und gut umrühren.
- Die Zimtstangen und die Nelken in ein Teesieb geben und in den Topf hängen.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Cocktail etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- Den Cocktail in Gläser füllen und mit je einer Apfelscheibe garnieren.
- Genießen!

Ohne Alkohol

Hier ist ein Cocktail Rezept mit dem Namen Ohne Alkohol. Es ist inspiriert von dem Ipanema Cocktail, der eine alkoholfreie Variante des Caipirinha ist . Ich hoffe, es schmeckt dir!

Zutaten für 4 Cocktails:

- 2 Bio-Limetten
- 4 EL Rohrzucker
- 8 cl Maracujasaft
- 24 cl Apfelsaft
- Crushed Ice

Zubereitung:

1. Die Limetten waschen, trocknen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf vier Gläser verteilen und mit einem Stößel zerdrücken. Pro Glas einen Esslöffel Zucker hinzugeben und verrühren.
2. Die Gläser zu zwei Dritteln mit Crushed Ice füllen und jeweils 2 cl Maracujasaft dazugießen. Alles gut umrühren.
3. Die Cocktails mit Apfelsaft auffüllen und nach Belieben mit Limettenscheiben oder Minzblättern garnieren. Genießen!

Kindercocktail

Ein Kindercocktail ist ein alkoholfreier Drink, der meist aus Fruchtsäften, Sirupen und Eis besteht. Er ist ideal für Partys, Geburtstage oder einfach als Erfrischung zwischendurch. Hier ist ein einfaches Rezept für einen leckeren Kindercocktail:

Zutaten für 4 Gläser:
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Ananassaft
- 100 ml Grenadinesirup
- 400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel
- Früchte zum Dekorieren (z.B. Orangenscheiben, Ananasstücke, Kirschen)

Zubereitung:
- Die Säfte und den Sirup in einem Krug vermischen und gut umrühren.
- Die Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Saftmischung darüber gießen.
- Mit Mineralwasser auffüllen und nach Belieben mit Früchten dekorieren.
- Genießen!

Mit Viel Alkohol

Mit Viel Alkohol ist ein Cocktail, der seinem Namen alle Ehre macht. Er enthält drei verschiedene Spirituosen und nur wenig Saft, um den Alkoholgehalt zu mildern. Dieser Drink ist nichts für schwache Nerven und sollte nur in Maßen genossen werden.

Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchen Sie folgende Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 4 cl Rum
- 4 cl Gin
- 8 cl Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- Eine Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche zum Garnieren

Füllen Sie ein großes Glas mit Eiswürfeln und gießen Sie den Wodka, den Rum und den Gin darüber. Vermischen Sie den Orangen- und den Ananassaft in einem Shaker und schütteln Sie ihn gut. Gießen Sie die Saftmischung über die Spirituosen und rühren Sie alles vorsichtig um. Garnieren Sie den Cocktail mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche und servieren Sie ihn sofort.

Hustenlöser

Ein Cocktail Rezept mit dem Namen Hustenlöser ist ein erfrischender und wohltuender Drink, der ideal für die kalte Jahreszeit ist. Er besteht aus folgenden Zutaten:

- 4 cl Rum
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Honig
- 1 cl Ingwersirup
- Heißes Wasser

Um den Cocktail zuzubereiten, füllt man ein hitzebeständiges Glas mit heißem Wasser und lässt es kurz stehen. Dann gießt man das Wasser aus und fügt den Rum, den Zitronensaft, den Honig und den Ingwersirup hinzu. Man rührt alles gut um und füllt das Glas mit frischem heißem Wasser auf. Zum Schluss kann man den Cocktail mit einer Zitronenscheibe oder einem Stück Ingwer garnieren.

Der Hustenlöser ist ein wärmender und beruhigender Cocktail, der die Symptome von Husten und Erkältung lindern kann. Er hat einen süß-sauren Geschmack mit einer leichten Schärfe vom Ingwer. Er sollte jedoch nur in Maßen genossen werden, da er einen hohen Alkoholgehalt hat.

Nackt am Strand

Nackt am Strand ist ein erfrischender und fruchtiger Cocktail, der sich perfekt für einen heißen Sommertag oder eine tropische Party eignet. Er besteht aus Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft und Wodka, die in einem Shaker mit Eis gemischt und in ein hohes Glas abgeseiht werden. Für einen extra Kick kann man noch einen Schuss Pfirsichlikör hinzufügen. Der Cocktail hat eine schöne orange-rote Farbe, die an einen Sonnenuntergang am Strand erinnert. Er schmeckt süß-sauer und hat einen leichten Alkoholgehalt. Um den Cocktail zu garnieren, kann man eine Orangenscheibe oder eine Ananasstück an den Glasrand stecken. Nackt am Strand ist ein einfacher und leckerer Cocktail, der jedem ein Urlaubsgefühl vermittelt.

Mit Kaffee

Hier ist ein Cocktail Rezept mit dem Namen Mit Kaffee:

Zutaten:
- 4 cl Wodka
- 2 cl Kahlúa (oder ein anderer Kaffeelikör)
- 6 cl starker Kaffee (z.B. Espresso oder Cold Brew)
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel
- Schokoraspeln zum Garnieren

Zubereitung:
- Fülle ein Cocktailglas mit Eiswürfeln und stelle es beiseite.
- Gib den Wodka, den Kahlúa und den Kaffee in einen Cocktailshaker und schüttle alles kräftig durch.
- Seihe die Mischung in das vorbereitete Glas ab.
- Schlage die Sahne leicht auf und löffle sie vorsichtig auf den Cocktail.
- Bestreue den Drink mit Schokoraspeln und genieße ihn.

Mit Kaffee ist ein cremiger und süßer Cocktail, der perfekt für einen gemütlichen Abend ist. Er schmeckt nach Kaffee, Schokolade und Vanille und hat einen angenehmen Alkoholgehalt. Prost!

Orangen Cocktail

Ein fruchtiger und erfrischender Cocktail mit Orangensaft, Orangenlikör und Sekt. Perfekt für einen Sommerabend oder eine Party.

Zutaten für 4 Gläser:

- 400 ml Orangensaft
- 100 ml Orangenlikör (z.B. Cointreau oder Grand Marnier)
- 400 ml Sekt
- Eiswürfel
- Orangenscheiben zum Dekorieren

Zubereitung:

- Den Orangensaft und den Orangenlikör in einem Krug vermischen und kalt stellen.
- Die Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Orangenmischung darüber gießen.
- Mit Sekt auffüllen und mit Orangenscheiben dekorieren.
- Genießen!

Apfel Cocktail

Ein Apfel Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um einen Apfel Cocktail zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Apfelsaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Wodka
- 1 cl Grenadine
- Eiswürfel
- Apfelscheiben und Minzblätter zum Garnieren

So bereitest du den Apfel Cocktail zu:

- Fülle ein Cocktailglas mit Eiswürfeln.
- Gib den Apfelsaft, den Zitronensaft, den Wodka und die Grenadine in einen Cocktailshaker und schüttle ihn kräftig.
- Seihe die Flüssigkeit in das Glas ab.
- Dekoriere den Cocktail mit Apfelscheiben und Minzblättern.
- Genieße deinen Apfel Cocktail!

Blaubeuren Cocktail

Ein Blaubeuren Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um ihn zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 60 ml Wodka
- 30 ml Blaubeersirup
- 15 ml Zitronensaft
- 90 ml Sodawasser
- Eiswürfel
- Frische Blaubeeren zum Garnieren

So geht's:

- Fülle einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und gib den Wodka, den Blaubeersirup und den Zitronensaft hinzu. Schüttle alles kräftig durch, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.
- Seihe die Flüssigkeit in ein hohes Glas mit Eiswürfeln ab und fülle es mit Sodawasser auf.
- Garniere den Cocktail mit ein paar frischen Blaubeeren und genieße ihn eiskalt.

Partywelt Cocktail

Der Partywelt Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für eine Sommerparty eignet. Er ist leicht zu mixen und hat einen angenehmen Alkoholgehalt. Um diesen Cocktail zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Orangenlikör
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl Cranberrysaft
- Eiswürfel
- Eine Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche zum Garnieren

So geht's:

- Fülle einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und gib den Wodka, den Orangenlikör, den Ananassaft und den Cranberrysaft hinzu.
- Schüttle den Shaker kräftig für etwa 15 Sekunden, bis alles gut vermischt und gekühlt ist.
- Seihe den Cocktail in ein großes Glas mit Eiswürfeln ab.
- Garniere den Drink mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche.
- Genieße deinen Partywelt Cocktail!

Kirsch Cocktail

Ein Kirsch Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Kirschlikör
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Grenadinesirup
- 8 cl Sodawasser
- Eiswürfel
- Eine Kirsche und eine Zitronenscheibe zum Garnieren

So geht's:

- Fülle ein hohes Glas mit Eiswürfeln.
- Gib den Kirschlikör, den Zitronensaft und den Grenadinesirup in einen Cocktailshaker und schüttle ihn kräftig.
- Seihe die Mischung in das Glas ab und fülle es mit Sodawasser auf.
- Rühre den Cocktail vorsichtig um und garniere ihn mit einer Kirsche und einer Zitronenscheibe.
- Genieße deinen Kirsch Cocktail!

Bananen Cocktail

Zutaten für 2 Gläser:

- 2 reife Bananen
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 50 ml Rum
- 2 EL Honig
- Eiswürfel

Zubereitung:

- Die Bananen schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Die Sahne, die Milch, den Rum und den Honig in einen Mixer geben und kurz vermischen.
- Die Bananenstücke und einige Eiswürfel hinzufügen und alles zu einem cremigen Cocktail mixen.
- Den Cocktail in zwei Gläser füllen und nach Belieben mit Schlagsahne und Bananenscheiben garnieren.
- Genießen!

Ananas Cocktail

Ein Ananas Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Für diesen Cocktail benötigen Sie folgende Zutaten:

- 4 cl weißer Rum
- 2 cl Kokoslikör
- 10 cl Ananassaft
- 2 cl Limettensaft
- Eiswürfel
- Ananasstücke zum Garnieren

So bereiten Sie den Ananas Cocktail zu:

- Füllen Sie einen Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.
- Geben Sie den Rum, den Kokoslikör, den Ananassaft und den Limettensaft hinzu und schütteln Sie kräftig.
- Seihen Sie den Cocktail in ein gekühltes Glas ab.
- Garnieren Sie den Drink mit einem Ananasstück und einem Trinkhalm.
- Genießen Sie Ihren Ananas Cocktail!

Kiwi Cocktail

Ein Kiwi Cocktail ist ein erfrischendes Getränk, das sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 reife Kiwis
- 100 ml weißer Rum
- 50 ml Limettensaft
- 25 ml Zuckersirup
- Eiswürfel
- Minzblätter zum Garnieren

So gehst du vor:

- Schäle die Kiwis und schneide sie in kleine Stücke. Gib sie in einen Mixer und püriere sie zu einem feinen Püree.
- Fülle ein Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln und gib den Rum, den Limettensaft und den Zuckersirup hinzu. Schüttle alles kräftig durch.
- Seihe die Mischung in vier gekühlte Gläser ab und fülle sie mit dem Kiwipüree auf. Rühre alles gut um.
- Garniere die Gläser mit Minzblättern und genieße deinen Kiwi Cocktail!