



**BARTENDERS FRIEND**  
Barkeeper Rezepte  
Teil 2 (A-C)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen  
(c) 2022 Köche-Nord.de

## Vorwort:

Mit dem Buch „bartenders friend“ (Barmanns Freund) möchten wir von Köche-Nord.de Sie dazu anregen wieder neue, klassische Bars zu gründen ! Es muss nicht sein, das man Mixturgetränke nur in Hotels oder Restaurants serviert bekommt, das kann mit diesem kostenlosem Buch jeder !

Wir haben insgesamt zwei Bücher zu diesem Thema veröffentlicht:  
Das erste Werk beschäftigt sich mit der Warenkunde und soll interessierten aufzeigen, was in eine ordentliche Bar gehört. Von Gläsern bis zu Vorstellungen von Spirituosen haben wir diverse Themen in dem Barbuch (1) zusammen getragen.

Im zweiten Werk bekommen Sie die Mixgetränkerezepte die wir kennen (sowie einige Informationen).

Diese Werke sind, wie eingangs schon erwähnt, für jeden kostenlos downloadbar und für den besseren Überblick haben wir unsere Rezept auch in einem Blog sowie in unserem Forum unter Köche-Nord.de bereit gestellt... wir würden uns sehr freuen, wenn Sie auch diese Angebote nutzen würden.

Zu diesen Büchern angeregt hat uns die örtliche Feuerwehr (die ja bekanntlich gut "löschen" kann) und das mellendorfer Restaurant Gasthaus Stucke (die wir als Dankeschön beide mit je einem Link erwähne.

### Gesundheitshinweis

Alkohol wirkt übrigens in geringen Mengen durchaus gesundheitsfördernd. Aber wie bei jedem Heilmittel können große Mengen schädlich sein. Regelmäßiger Konsum von Alkohol beziehungsweise alkoholischen Getränken kann auch zur Abhängigkeit führen. Alkohol reduziert außerdem Ihr Reaktionsvermögen, wirkt enthemmend und beeinflusst je nach körperlicher Konstitution auch die Motorik. Bitte genießen Sie Alkohol deshalb verantwortungsvoll und umsichtig. In Deutschland ist der Konsum von Alkohol nur ab dem 18 Lebensjahr erlaubt!

Freundliche Grüße  
Marcus Petersen-Clausen  
von [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)

**Inhalt:**

**A** Seite 4-42

**B** Seite 43-103

**C** Seite 104-159

**Index** Seite 159-165

**BARTENDERS FRIEND Teil 2 (A-C, PDF)**

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=416>

**BARTENDERS FRIEND Teil 3 (D-G, PDF)**

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=417>

**BARTENDERS FRIEND Teil 4 (H-L, PDF)**

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=418>

**BARTENDERS FRIEND Teil 5 (M-O, PDF)**

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=419>

**BARTENDERS FRIEND Teil 6 (S-OZ PDF)**

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=420>

**5-Früchte-Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

Orangensaft  
 Ananassaft  
 Maracujasaft  
 Mango  
 Zitronensaft  
 Grenadine

Geben Sie erst das crushed Ice in ein Glas, dann die Säfte und danach rühren Sie alles mit einem Strohhalm um. Dekoriert wird das Getränk mit einer Orangen- oder Ananasscheibe.

**A & B**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Armagnac  
 2 Zentiliter Bénédictine  
 einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Tumbler-Glas auf Eiswürfel und servieren Sie ihn.

**Unser Tipp:**

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

**Abbey Bells Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

1/2 Gin  
 1/4 Apricot Brandy  
 1/8 Orangensaft  
 1/8 Dry Martini  
 1 Prise Grenadine

Geben Sie alles in einen Behälter, schütteln Sie es gut durch und geben Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas.

**Abbey Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Dry Gin  
 2 Zentiliter Orangensaft  
 2 Spritzer Wermut, rot  
 2 Spritzer Angostura Bitter

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Cocktail dann in ein Cocktailglas. Als Garnitur empfehlen wir eine Cocktaillirsche.

**Abc Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Armagnac  
 3 Zentiliter Bénédictine  
 1 Spritzer Angostura Bitter  
 Champagner oder Sekt zum Auffüllen

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Cocktail dann in eine Sektschale oder Sektkelch. Als Garnitur empfehlen wir je eine Zitronenscheibe und eine Orangenscheibe sowie 2 Cocktaillirschen.

## Absinthe Cocktail

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
3 Zentiliter Absinth  
3 Zentiliter Wasser  
1 Zentiliter Zuckersirup  
1 Spritzer Angostura

Geben Sie den Absinth, das Wasser, den Zuckersirup, einen Spritzer Angostura und einige Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Die Mischung seihen Sie dann durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren den Cocktail anschließend.

## Absinthe Special

Menge: 1 Cocktail

5 Milliliter Bitters  
5 Milliliter Zucker  
3 Zentiliter Wasser  
4.5 Zentiliter Anis  
einige Eiswürfel

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker mit den Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail in ein Cocktailglas ab.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Absolut Pear Appeal

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Wodka  
45 Milliliter Birnensaft  
etwas Sodawasser  
1 Orange  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel und den Wodka in ein Becherglas. Dann füllen Sie den und den Birnensaft ein und füllen den Drink mit Sodawasser auf. Garniert wird das Getränk mit einer Scheibe Orange.

## Acacia

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
1 1/2 Zentiliter Bénédictine  
2 dash (Spritzer) Kirschwasser

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

## Acapulco

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter weißer Rum  
1 Zentiliter Triple Sec  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Zentiliter Zuckersirup  
(oder 1 Barlöffel Zucker)  
Saft einer Limette

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und geben Sie sie dann in eine eisgekühlte Cocktailschale.

### **Acapulco Cocktail**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Tequila  
2 Zentiliter Liquore Strega  
2 Zentiliter Zitronensaft

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas.

### **Acapulco Gold**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Tequila  
3 Zentiliter Gold Rum  
3 Zentiliter Cream of Coconut  
3 Zentiliter Grapefruitsaft  
6 Zentiliter Ananas Juice

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Zum Schluss verzieren Sie den Drink mit einem Ananasspieß.

### **Acapulco Toddy**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila  
2 Zentiliter Crème de Cassis  
3 Barlöffel Läuterzucker  
mit kaltem Wasser auffüllen

Geben Sie die Zutaten mit gestoßenem Eis in ein mittleres Tumbler-Glas und rühren Sie sie gut durch. Als Garnitur empfehlen wir eine Zitronenscheibe, als Service geben Sie bitte einen Trinkhalm in den Longdrink.

### **Ada Cocktail**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka  
1 Zentiliter Coruba-Rum  
1 Zentiliter Cordial-Campari  
1 Zentiliter Wermut, trocken

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas. Als Garnitur empfehlen wir etwas Zitronenzeste.

### **Adam Cocktail**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Jamaica-Rum  
1 1/2 Zentiliter Grenadinesirup  
1 1/2 Zentiliter Zitronensaft

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie sie dann in ein Cocktailglas.

### **Adam & Eve**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Drambuie  
2 Zentiliter Amaretto  
1 Zentiliter Lemon Juice  
1 Spritzer Grenadine  
Zitronenscheibe  
Cocktailkirsche

Schütteln Sie die flüssigen Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut durch und in geben Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale. Als Garnitur empfehlen wir Früchte.

**Adam & Eva Cocktail**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac oder Weinbrand  
2 Zentiliter Dry Gin  
2 Zentiliter Cointreau

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas.

**Addington Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

1/2 Dry Martini  
1/2 Sweet Martini  
Orangenschale

Rühren Sie die Zutaten in einem Behälter gut durch und geben Sie sie durch ein Sieb in ein mittelgroßes Glas. Dann füllen Sie den Cocktail mit Sodawasser auf. Zum Schluss pressen Sie ein Stück einer Orangenschale darüber aus.

**Admiral Highball**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Bourbon Whisky  
3 Zentiliter Tokajer, süß  
2 Barlöffel Zitronensaft  
1 Barlöffel Ananassaft  
Ginger Ale zum Auffüllen

Rühren Sie die Zutaten im Gästeglas (großer Tumbler, Highballglas), mit Eiswürfeln durch. Als Garnitur empfehlen wir etwas Zitronenspirale.

**Adonis**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Fino Sherry  
2 Zentiliter Wermut, rot  
2 Spritzer Bols Orange Bitter  
Zitronenschale

Geben Sie die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas, vermischen Sie sie gut und seihen Sie sie dann durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas ab. Zum Schluss spülen Sie die Zitronenschale ab und geben sie dazu.

**Adria-Blau-Cocktail**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka, Rogoschin, Bols  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Zentiliter Lime Juice

Geben Sie die Zutaten in ein Mixglas, mixen sie alles durch und servieren Sie den Shortdrink in einem Cocktailglas. Als Garnitur empfehlen wir eine Zitronenscheibe und eine Cocktaillirsche.

## Adventlicher Fruchtetopf

Menge: 1 Liter

3 Orangen  
100 Gramm Backpflaumen (ohne Stein)  
100 Gramm Datteln  
geschälte Mandeln  
1 Flasche Rum 54% (0,7 Liter)

Schälen Sie die Orangen (entfernen Sie auch die weiße Haut) und schneiden Sie sie in Scheiben. Die Datteln schneiden Sie danach auf, nehmen den Kern heraus, legen jeweils eine Mandel hineinlegen und drücken die Datteln dann zusammen. Danach füllen Sie die Orangenscheiben, die Backpflaumen und die Datteln schichtweise in ein Glas und begießen alles mit dem Rum (die Früchte müssen ganz bedeckt sein). Das Glas verschließen Sie jetzt gut und lassen es eine Zeit lang ruhig stehen.

## Adventspunsch

Menge: 1 Drink

200 Milliliter weißer Traubensaft  
1 Teelöffel Rosinen  
1 Teelöffel gehackte Mandeln  
1 Prise gemahlener Zimt  
1 Prise gemahlene Nelke  
1 Prise Kardamom  
Zitronensaft

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Es muss übrigens nicht immer Glühwein sein: mit diesem heißen Punsch machen Sie Ihrer ganzen Familie eine Freude. In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten.

Geben Sie den Traubensaft mit den Rosinen, den Mandeln und den Gewürzen in ein großes Glas. Dann stellen Sie das Glas abgedeckt in die Mikrowelle und erhitzen den Drink bei 600 Watt etwa 1/2 Minuten. Nach eigenem Geschmack können Sie den Apfelpunsch mit dem Zitronensaft würzen.

Pro Portion etwa 180 kcal.

## Affinity Cocktail

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch Whisky  
1 1/2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 1/2 Zentiliter Wermut, rot

Geben Sie alle Zutaten in einen Behälter, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas.



## African Queen

Menge: 2 Drinks

1 Gläschen Mangosaft  
1 Gläschen dunkler Wermut  
1 Tasse starker, kalter Kaffee  
1 Prise geriebene Muskatnuss  
Mineralwasser  
2 Mango  
2 Datteln

Vermischen Sie den Mangosaft, den Wermut und den Kaffee gut und würzen Sie alles mit einer Prise Muskatnuss. Dann verteilen Sie die Drinks auf 2 Longdrink-Gläser und füllen ihn mit gut gekühltem Mineralwasser auf. Auf den Glasrand stecken Sie bitte ein Stück Mango und ziehen zum Schluss einen Trinkhalm durch die Dattel. Dann können Sie die Drinks sehr kühl servieren.

## After Dinner Cocktail

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Brandy (Apricot Brandy)  
3 Zentiliter Triple Sec oder Cointreau  
1 Limette, der Saft davon  
1 Limettenscheibe

Geben Sie den Brandy, den Triple Sec und den Limettensaft in einen Shaker und mixen Sie alles gut durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Cocktailglas (abseihen) und servieren ihn mit einer Limettenscheibe garniert.

Arbeitszeit: etwa 5 Minuten

## After-Dinner-Cocktail 2

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Prunelle Brandy  
3 Zentiliter Cherry Brandy  
4 Schuss Zitronensaft

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und servieren Sie den Shortdrink danach in einem Cocktailglas.

## After Eight

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Crème de Cacao, braun  
1 Zentiliter Crème de Menthe, grün  
5 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker, mixen Sie sie kräftig durch und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Zum Schluss geben Sie noch ein After Eight mit in das Glas.

## After Midnight

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Southern Comfort  
4 Zentiliter Canadian Club Whisky  
4 Zentiliter Pfirsichsaft  
1 Zentiliter Lemon Juice

Geben Sie alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas.

## Afterwards

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Blue Curaçao  
3 Zentiliter Apricot Brandy  
1 Zentiliter Lemon Juice  
Zitronenscheibe

Schütten Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut mit Eis durch, geben Sie den Drink durch ein Sieb in eine vorgekühlte Cocktailschale und garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe.

## Airmail Cocktail

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Rum (Bacardi)  
3 Barlöffel Zitronensaft  
1 Barlöffel Honig  
Champagner zum Auffüllen

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Cocktail zum Schluss in eine Sektschale oder Sektkelch.

## Alabama Fizz

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Dry Gin  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Schuss Crème de Menthe, grün  
3 Barlöffel Läuterzucker  
Soda; zum Auffüllen

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Longdrink dann in ein mittleres Tumbler-Glas.

## Aladin Cocktail

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Kirschwasser  
3 Zentiliter Wermut, rot  
1 1/2 Zentiliter Grenadinesirup

Geben Sie die Zutaten in einem Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie sie dann in ein Cocktailglas. Zum Schluss garnieren Sie den Shortdrink bitte mit 2 Cocktailkirschen.

## Alain Delon

Menge: 8 Cocktail

3 Zentiliter Grüne Banane  
1 Zentiliter Pernod  
2 Zentiliter Bananensaft  
2 Zentiliter Maracujasaft  
Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in ein Stielglas und lassen Sie dann die Zutaten darüber fließen. Vor dem Servieren müssen Sie den Cocktail nochmal gut umrühren.

## Alaska

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Chartreuse, gelb  
1 Spritzer Orange Bitter  
Orangenscheibe

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten auf Eis gut miteinander, gießen Sie sie dann durch ein Sieb in eine Cocktailschale (abseihen) und dekorieren Sie den Drink zum Schluss mit einer Orangenscheibe.

## Alaska Cocktail

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Dry Gin  
2 Zentiliter Chartreuse, gelb

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas

## Ale Egg Nogg

Menge: 1 Drink

1 Vanilleschote  
1 Messerspitze Muskatnuss, gemahlen  
1 Messerspitze Zimtpulver  
150 Milliliter Sahne, optional durch Milch ersetzen  
500 Milliliter Milch  
nach Belieben Tafelsalz  
4 Eigelb (Größe M)  
80 Gramm Zucker  
nach Belieben Brandy, Whisky oder Rum

Als erstes schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach auf und kratzen das Mark heraus. Dann geben Sie alle Zutaten, bis auf die Eier und den Zucker, in einen kleinen Topf und erhitzen sie bei mittlerer Temperatur auf einer Kochstelle. Die Masse sollte bitte auf keinen Fall kochen, sie soll nur heiß werden.

Während das passiert, können Sie schon mal um die Eigelb-Masse kümmern: Die Eigelb-Masse schlagen Sie ganz einfach mit dem Zucker auf, bis sie deutlich heller und voluminöser geworden ist. Dann geben Sie die heiße Milch-Mischung unter ständigem Rühren (!) ganz langsam zu der Eigelb-Masse, um die Eier zu temperieren und sie daran zu hindern, dass sie gerinnen (sonst haben Sie Rührei). Nun geben Sie alles zurück in den Topf und erhitzen es, ohne es zu kochen, bis die Flüssigkeit etwas dickflüssiger geworden ist.

Das dauert etwa 5-6 Minuten. Bitte nicht vergessen, ständig zu rühren.

Sobald der Egg Nog erhitzt ist, ist er fertig und kann direkt warm serviert werden. Alternativ können Sie den Drink auch eiskalt servieren.

Wir geben den Schuss Alkohol immer erst in die Tasse, Sie können aber natürlich auch die ganze Schale damit verfeinern.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

## Ale Flip

Menge: 1 Drink

6 Esslöffel dunkler Rum  
2 Esslöffel Melasse  
2 Eier (Größe M)  
2 Tassen dunkles Bier  
etwas frisch geriebene Muskatnuss zum Garnieren

Gießen Sie den Rum und die Melasse in ein Pintglas. Die Eier geben Sie dann in ein zweites Pintglas und verquirlen sie mit einer Gabel gut. Dann erwärmen Sie das Bier in einem kleinen Topf bei schwacher Hitzezufuhr, bis es zu schäumen und zu dämpfen beginnt. Lass Sie es bitte nicht kochen. Danach gießen Sie das Bier in das mit dem Rum und der Melasse gefüllte Glas und füllen die Mischung in das Pintglas mit den Eiern. Nun gießen Sie das Getränk zwischen den beiden Pint-Gläsern hin und her, bis es schön glatt und gut vermischt ist. Teilen Sie das Getränk danach bitte auf zwei Tassen oder andere saubere und hitzebeständige Trinkgläser. Zum Schluss reiben Sie etwas frische Muskatnuss über den Flip und servieren ihn sofort.

## Ale Sangaree

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
1 Teelöffel Zucker  
5 Zentiliter Wodka  
etwas helles Bier  
1 Prise Muskat  
1 Teelöffel Ingwersirup

Zerkleinern Sie die Eiswürfel gut und geben Sie sie in einen Shaker. Dann fügen Sie den Zucker, den Ingwersirup und den Wodka hinzu und mixen alles kräftig durch. Anschließend geben Sie den Drink durch ein Sieb in ein hohes Becherglas (abseihen) und füllen ihn mit Bier auf. Zum Schluss bestreuen Sie den Drink bitte mit Muskat.

## Alemannia

Menge: 3 Drinks

½ Flasche Sekt  
½ Flasche Wein, weiß  
¼ Flasche Wodka  
½ Glas Kirschen  
½ Liter Eis (Vanille)

Gießen Sie am Abend vorher den Saft von den Kirschen ab (heben Sie ihn im Kühlschrank auf) und füllen Sie dann das Glas bis zum Rand mit dem Wodka auf. Die Kirschen geben Sie danach mit dem Wodka, dem Kirschsafte und dem Wein in eine Bowleschüssel (möglichst durchsichtig). Anschließend geben Sie etwas Vanilleeis in kleinen Stücken dazu und füllen den Drink erst dann mit dem Sekt auf.

Dieses Getränk sieht fies aus, aber schmeckt aber sehr gut.

## Alexander

Menge: 6 Zentiliter

2 Zentiliter Armagnac  
2 Zentiliter Crème de Cacao (braun)  
2 Zentiliter Sahne  
Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker und gießen Sie die anderen Zutaten dazu. Dann schütteln Sie sie kräftig durch und geben alles durch ein Sieb in eine Cocktailschale (abseihen).

### Unser Tipp:

Gerne reichen wir diesen Cocktail auch als Digestif nach dem Essen.

Alkohol: 22%

## Alexander-Rum-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Rum, weiß  
2 Zentiliter Crème de Cacao  
2 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Cocktail dann in eine Cocktailschale oder einen Creamer.

**Alexandra**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Crème de Cacao braun  
 3 Zentiliter Gin  
 3 Zentiliter Sahne (süß)  
 geriebene Muskatnuss

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb in ein großes Cocktailglas (abseihen) und reiben etwas Muskatnuss darüber.

**Alfonso**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Dubonnet  
 2 Zentiliter Angostura Bitter  
 1 Stück Zucker  
 14 Zentiliter Söhnlein Brillant Sekt  
 Dekoration

Außerdem:

1 Scheibe Orange

Legen Sie den Zuckerwürfel in einen großen Sektkelch und tränken Sie ihn mit etwas Angostura tranken. Dann geben Sie den Dubonnet Rouge und einen Eiswürfel dazu und füllen alles mit kaltem Söhnlein Brillant auf. Zum Schluss verleihen Sie dem Drink mit ein Stück Zitronenschale dem herb-aromatischen Genuss und den letzten Schliff.

**Algeria**

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Pisco  
 1 1/2 Zentiliter Cointreau  
 1 1/2 Zentiliter Apricot Brandy

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie sie mit Eiswürfeln durch und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes, mit Zuckerrand versehenes, Cocktailglas.

**Algonquin**

Menge: 1 Cocktail

15 Milliliter Wermut, trocken  
 15 Milliliter Ananassaft  
 30 Milliliter Roggen-Whisky  
 einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie alles und seihen den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

**Alice Mine**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Grand Marnier  
 2 Zentiliter Gin  
 2 Zentiliter Wermut, trocken  
 1 Zentiliter Wermut, rot  
 1 Spritzer Angostura Bitter  
 Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten in ein mit Eis gefülltes Rührglas, vermischen Sie sie gut und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in eine gekühlte Cocktailschale. Als Garnitur empfehlen wir eine Cocktailkirsche.

## Alt-Aztekischer Kakao

Menge: etwa 5 Tassen

3/4 Liter Wasser  
1 lange Stange Vanille  
(etwa 8 Zentimeter, längs halbiert)  
2-3 große grüne Chilischoten, entkernt und  
in Stücke geschnitten  
125 Gramm dunkles Kakaopulver  
2 Esslöffel Bienenhonig

Lassen Sie das Wasser mit der Vanille und den Chilistücken etwa 10-15 Minuten in einem kleinen Topf köcheln. Dann rühren Sie den Kakao mit etwas Wasser an und geben die Mischung zu den Chilistücken und der Vanille. Nun lassen Sie alles aufkochen, nehmen danach die Vanille mit einer Schaumkelle heraus und pürieren das Getränk mit dem Mixstab so fein pürieren, dass von den Chilistückchen nichts mehr zu spüren ist.

Jetzt rühren Sie den Honig ein, das Kakao-Getränk soll obenauf eine schöne Schaumkrone haben.

### Unser Tipp:

Nach dem Genuss dieses köstlichen Getränkes soll man sich auch nach einem sehr anstrengenden Tag wieder gut belebt fühlen.

Zubereitungszeit 15 Minuten

Kochzeit 15 Minuten

## Altbierbowle

Menge: 1 1/2 Liter

50 Gramm Zucker  
1/2 Tasse Wasser  
250 Gramm Himbeeren  
5 Zentiliter Kornbranntwein  
1 Liter Altbier

Den Zucker mit Wasser aufkochen und so lange rühren, bis er sich restlos aufgelöst hat. Die abgekühlte Zuckerlösung über die Himbeeren gießen und einen guten Kornbranntwein hinzufügen. Diesen Ansatz mindestens eine Stunde zugedeckt ziehen lassen. Die Bowle vor dem Anrichten mit Altbier auffüllen.

### Altbierbowle 'Helmstedt'

Menge: 1 Bowle

6 Flaschen Altbier  
2 Dose Erdbeeren, groß  
1 Flasche süßen Sekt

Geben Sie 4 Flaschen Altbier mit den Erdbeeren in ein Bowlegefäß und lassen Sie sie etwa 2 Stunden ziehen. Danach geben Sie die restlichen 2 Flaschen Altbier dazu. Kurz vor dem Servieren gießen Sie die Bowle mit der Flasche Sekt auf.

## Altbierbowle 2

Menge: 1 Glas

4 Aprikosenhälften aus der Dose  
1 Zentiliter Aprikosenlikör  
100 Milliliter Altbier  
100 Milliliter Cola

Schneiden Sie die Früchte in Spalten, tränken Sie sie nach eigenem Belieben mit etwas Aprikosenlikör und füllen Sie sie dann in ein Longdrinkglas. Zum Schluss füllen Sie die Bowle bitte mit gut gekühltem Altbier und Cola auf.

## Altenglischer Punsch

Menge: 1 Punsch

2 Apfelsinen  
2 Zitronen  
125 Gramm Würfelzucker  
etwas Wasser  
1 Flasche Rotwein  
1/2 Liter Schwarzer Tee, stark  
100 Gramm Zucker  
2 Gläser Curaçao

Waschen Sie die Apfelsinen und die Zitronen in heißem Wasser. Wenn sie nicht gespritzt sind, brauchen Sie sie übrigens nur leicht waschen. Dann reiben Sie die Zucker-Stückchen an den Apfelsinen und den Zitronen ab und lassen sie danach in einer Pfanne bräunlich schmelzen lassen. Anschließend gießen Sie wenig Wasser an und kochen alles glatt. Nun erhitzen Sie den Rotwein und den Tee in einem Topf, lassen ihn aber nicht kochen. Die Zucker-Masse geben Sie bitte mit in den Topf und zuckern den Punsch nach eigenem Geschmack nach. Zum Schluss schmecken Sie den Punsch mit Curaçao ab und servieren ihn heiß.

## Alter Schlehenlikör

Menge: 1 Portion

200 Gramm Schlehen, reife, die einen Frost erlebt haben  
150 Gramm Kandiszucker, weißer  
1 Vanilleschote  
1 Flasche Schnaps (Korn)

Waschen Sie die Schlehen und geben Sie sie mit dem Zucker in eine Flasche. Danach geben Sie die aufgeschlitzte Vanilleschote dazu und übergießen das Ganze mit dem Korn. Die Flasche verschließen Sie nun und lassen sie für etwa 6-8 Wochen an einem hellen Ort (zum Beispiel einer Fensterbank) stehen. Danach filtern Sie den Likör durch ein Sieb, füllen ihn in Flaschen und lagern diese an einem dunklen Ort.

### Unser Tipp:

Sie sollten die Schlehen unbedingt vor dem Frost ernten und dann in die Tiefkühlung packen. Wenn der Likör filtriert (also durch ein Sieb gegeben ist) und abgefüllt ist, können Sie ihn natürlich ruhig für ein paar Jahre im Keller stehen lassen, er wird dadurch übrigens immer besser.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel



## Altgdansker Cocktail

Menge: 6 Drink

400 Milliliter Sekt  
100 Milliliter Weinbrand  
100 Milliliter Bananenlikör  
50 Milliliter Zitronensaft

Vermischen Sie alle Zutaten in einem Shaker und lassen Sie sie gut kalt werden. Dann füllen Sie die Drinks in Gläser, geben Eiswürfel dazu und servieren die Drinks sofort.

## Amaretto Flirt

Menge: 10 Portionen

20 Milliliter Amaretto  
20 Milliliter Orangensaft  
100 Milliliter Sekt  
Eiswürfel  
Cocktailkirschen  
Orangen

Geben Sie den Amaretto und den Orangensaft mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann gießen Sie den Drink durch das Barsieb in einen Sektkelch (abseihen) und füllen ihn mit trockenem Sekt auf.

Zum Schluss stecken Sie eine Orangenscheibe an den Glasrand und befestigen daran eine Cocktailkirsche mit einem Sticker.

## Amaretto-Mokka-Punsch

Menge: 4 Drink

5 Teelöffel Bohnenkaffee; gemahlen  
4 Eigelb (Größe M)  
2 Esslöffel Honig  
0.2 Liter Amaretto  
1 Teelöffel Kakaopulver  
0.2 Liter Wasser

Bringen Sie zuerst das Wasser zum Kochen, brühen Sie es dann mit dem gemahlene Kaffee auf und filtern Sie den Kaffee durch ein Sieb. Dann halten Sie den Kaffee heiß. Nun füllen Sie bitte einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser und bringen das Wasser bis fast zum Kochen. Dann stellen Sie einen zweiten kleineren Topf hinein, danach füllen Sie das Eigelb und den Honig in den kleineren Topf und schlagen alles im heißen Wasserbad mit den Schneebesens des Handrührgerätes hell und cremig. Jetzt gießen Sie unter ständigem Rühren den heißen Kaffee und den Amaretto zu und schlagen alles so lange weiter bis das Getränk erhitzt ist. Bitte lassen Sie es nicht kochen, da das Eigelb sonst gerinnt und Sie Rührei im Getränk haben. Den Amaretto-Mokka-Punsch verteilen Sie zum Schluss auf vier vorgewärmte Gläser oder Tassen, bestreuen ihn mit Kakaopulver und servieren ihn sofort.



## Amaretto Sour

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Amaretto  
3 Zentiliter Orangensaft  
3 Zentiliter Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker, fügen Sie die Eiswürfel hinzu und schütteln Sie das Ganze gut.

Dann seihen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab. Anschließend geben Sie einige frische Eiswürfel in das Glas.

Als Deko empfehlen wir eine Zitronenscheibe für das Glas.

### Unsere Tipps:

Diesen Cocktail können Sie in auch eine Cocktailschale gießen. Bei der Dekoration kommt die Zitronenspalte zum Schluss an den Glasrand.

## Amaretto-Variationen

\* Amaretto Splash

1/3 Amaretto  
2/3 Orangensaft

Kühlen Sie die Flüssigkeiten mit Eiswürfeln und garnieren Sie sie mit einer Orangenscheibe.

\* Amaretto Cream

1/4 Amaretto  
3/4 frische Vollmilch

Kühlen Sie die Flüssigkeiten mit Eiswürfeln und bestreuen Sie sie nach eigenem Belieben mit Kakaopulver.

\* Amaretto Twist

1/3 Amaretto  
2/3 Tonic Water  
Saft einer 1/2 Zitrone

Geben Sie die Zutaten in ein Glas oder eine Tasse und kühlen Sie das Getränk mit Eiswürfeln.

\* Caffe Amaretto

1/5 Amaretto  
4/5 heißer Kaffee  
etwas Schlagsahne  
eventuell Kaffeebohnen (zum Garnieren)

Füllen Sie die Flüssigkeiten in ein Glas oder eine Tasse und garnieren Sie sie mit Schlagsahne und eventuell Kaffeebohnen.

**\* Amaretto Kir Imperial**

2 Zentiliter Amaretto  
Sekt oder Champagner (zum Auffüllen)  
etwas Zitronenschale (zum Garnieren)

Füllen Sie den Amaretto mit dem Sekt oder dem Champagner auf und garnieren Sie das Getränk mit etwas (heiß abgespülter) Zitronenschale.

**\* Amaretto Driver**

1/6 Amaretto  
2/6 Wodka  
3/6 Orangensaft

Geben Sie die Zutaten in eine Tasse oder ein Glas und kühlen Sie sie mit Eiswürfeln.

**\* Amaretto French Connection**

1/2 Amaretto  
1/2 Cognac

Geben Sie die beiden Zutaten in eine Tasse oder ein Glas und mischen Sie sie.

**\* Amaretto Godfather**

1/3 Amaretto  
2/3 Scotch Whisky

Mischen Sie beide Zutaten in einem Glas oder einer Tasse und kühlen Sie sie mit Eiswürfeln.

**\* Amaretto Cove**

3/10 Amaretto  
2/10 Wodka  
5/10 Heidelbeersaft  
etwas Ananas

Mischen Sie die Flüssigkeiten in einem Glas, kühlen Sie sie mit zerstoßenem Eis und garnieren Sie sie mit etwas Ananas.

**\* Heißer Amaretto**

10 Zentiliter Amaretto  
etwas Schlagsahne  
etwas Zimtpulver

erhitzen Sie den Amaretto (zum Beispiel in der Mikrowelle bei 650 Watt -> 20 Sekunden!), garnieren Sie das Getränk mit der geschlagenen Sahne und bestreuen Sie es zum Schluss mit Zimtpulver.

**Amato**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Wermut, trocken  
2 Zentiliter Mandarinenlikör  
1 Orangenschale

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten mit Eis und geben Sie sie durch ein Sieb in Cocktailschale (absehen). Dann füllen Sie das Getränk in ein Glas und knicken zum Schluss die Orangenschale über dem Glas. Außerdem geben Sie noch ein paar Eiswürfel dazu.

## Amber Dream

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter Chartreuse  
1 1/2 Zentiliter Martini  
1 Prise Orange Bitter

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie sie durch ein Sieb in ein gut gekühltes Cocktailglas (abseihen). Eventuell können Sie auch mehr Chartreuse nehmen.

## Ambre

Menge: 1 Cocktail

1-2 Zentiliter Honigsirup  
2 Zentiliter Zitronensaft  
4 Zentiliter Scotch Whisky  
2 Zentiliter Sherry (fino)  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Tumbler auf Eiswürfeln.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Ambrosia

Menge: 1 Drink

Spritzer Zitronensaft  
Spritzer Triple Sec  
2 Zentiliter Brandy  
2 Zentiliter Calvados  
Champagner (zum Auffüllen)

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Champagner) in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Champagnerkelch ab. Aufgegossen wird das Getränk zum Schluss mit Champagner.

## Ambrosia Cocktail

Menge: 1 Cocktail

Spritzer Zitronensaft  
Spritzer Triple Sec  
2 Zentiliter Brandy  
2 Zentiliter Calvados  
Champagner (zum Auffüllen)  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten (bis auf den Champagner) in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie den Cocktail kräftig. Dann seihen Sie ihn durch ein Sieb in ein Champagnerkelch ab und gießen das Getränk mit Champagner auf.

### Amer George

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Amer Picon  
1 Barlöffel Grenadinesirup  
Dunkles Bier zum auffüllen

Mischen Sie die Zutaten im Cocktailshaker und geben Sie den Drink in ein großes Tumblerglas.

### American Beauty

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac/Brandy  
1 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
2 Zentiliter Orange Juice  
1/2 Zentiliter Crème de Menthe, weiß  
etwas Portwein

Schütteln Sie die Zutaten auf Eis in einem Shaker. Dann geben Sie alles in einen mit Eis gefüllten Tumblerglas und gießen etwas Portwein darüber.

### American Champagne Cocktail

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wild Turkey  
1 Zentiliter Southern Comfort  
2 Zentiliter Blutorangensaft  
etwas Champagner zum Auffüllen

Schütteln Sie die Zutaten auf Eis in einem Shaker kräftig durch, gießen Sie sie in einen Champagnerkelch und füllen Sie den Drink mit Champagner auf..

### American Flip

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Zuckersirup  
1 Stück Eiweiß (Größe M)  
12 Zentiliter Ginger Ale

Geben Sie den Zitronensaft, den Zuckersirup und ein Eiweiß mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Barsieb in ein Tumblerglas (abseihen) und füllen sie je nach Geschmack mit Ginger Ale auf. Vor dem Servieren rühren Sie den Drink bitte vorsichtig um.

### American Glory

Menge: 1 Drinks

1 Zentiliter Apricot Brandy  
2 Zentiliter Orange Juice  
2 Blatt Grenadine  
etwas Sekt (zum Auffüllen)

Zerstoßen Sie ein paar Eiswürfel, geben Sie die Zutaten dazu, rühren Sie alles gut um und füllen Sie den Drink mit Sekt auf.

**American Grog**

Menge: 1 Drink

1 Zimtstange  
 1 Zitrone  
 4 Zentiliter brauner Rum  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 14 Zentiliter Wasser  
 2 Stück Würfelzucker  
 2 Stück Nelken

Geben Sie die Zutaten nacheinander über einige Eiswürfel in ein hitzefestes Trinkglas. Dann verrühren Sie alles leicht und je garnieren den Drink nach Geschmack mit Früchten. Sie sollten diesen Drink noch heiß servieren.

**American Halb und Halb**

Menge: 1 Drink

1/2 Tasse Bier (kalt)  
 1/2 Tasse Kalifornischer Champagner (kalt)

Beide Zutaten müssen sehr kalt sein. Mischen Sie die Flüssigkeiten gut und servieren Sie den Drink in einem hohen Glas (zum Beispiel einem Tumbler-Trinkglas)

**American Whisky Punsch**

Menge: 1 Punsch

750 Milliliter Apfelsaft, klarer  
 250 Milliliter Whisky  
 2 Esslöffel Zucker (bei Bedarf)  
 5 Nelken  
 1 Orange, unbehandelt  
 1 Stange Zimt  
 2 Esslöffel Rosinen

Mischen Sie die Zutaten, schälen Sie von der heiß abgespülten Orange die Schale dünn ab und geben Sie sie zu der Mischung. Dann erhitzen Sie alles in einem kleinen Topf und lassen es etwa 10 Minuten ziehen. Abgeschmeckt wird der Punsch mit dem Saft der Orange.

Bitte servieren Sie diesen Punsch in Punschgläsern.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

**Americano**

Menge: 1 Drink

nach eigenem Belieben Eiswürfel  
 6 Zentiliter Wermut (Martini Rosso Vermouth)  
 6 Zentiliter Campari  
 nach eigenem Belieben Mineralwasser

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfel auf und gießen Sie es dann mit Martini und Campari auf. Danach fügen Sie das Mineralwasser hinzu und rühren alles zum Schluss mit einem Strohhalm durch.

## Amsterdam Cocktail

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Roter Genever  
 1 1/2 Zentiliter Cointreau  
 3/4 Zentiliter Orange Bitter  
 1 1/2 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie die Flüssigkeiten in einen Shaker und schütteln Sie sie mit Eiswürfeln durch.

Dann geben Sie die Zutaten durch ein Sieb (abseihen) und füllen sie in ein gekühltes Cocktailglas.

## Ananas Ade

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft  
 4 Zentiliter Ananassaft  
 1 Portion Sodawasser

Verrühren Sie den Zitronensaft und den Ananassaft mit Eiswürfeln in einem Tumblerglas und gießen Sie den Drink anschließend mit Sodawasser auf.

Für Dekofans empfehlen wir eine Zitronenscheibe und ein paar Ananasstücke auf einem Cocktailspieß.

## Ananas Cobbler

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin  
 4 Zentiliter Grapefruitsaft  
 1 Schuss Zuckersirup  
 2 Esslöffel Eis, zerstoßenes  
 etwas Sekt  
 1/2 Scheibe Ananas  
 4 Cocktailkirschen

Schütten Sie den Gin, den Grapefruitsaft und den Zuckersirup in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann geben Sie den Drink mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas oder einen Tumblerglas und füllen ihn mit Sekt auf. Die Ananasscheibe setzen Sie bitte auf den Rand und geben zum Schluss die Kirschen dazu.

## Ananas Julep

Menge: 6 Drinks

Eis, zerstoßen  
 2 Orangen; Saft davon  
 6 Zentiliter Himbeeressig  
 3 Zentiliter Maraschino  
 9 Zentiliter Gin  
 750 Milliliter Boxbeutel Wein  
 1 Ananas

Füllen Sie einen großen Glaskrug 1/4 mit zerstoßenem Eis. Dann geben Sie den Orangensaft, den Himbeeressig, den Maraschino, den Gin sowie den Wein dazu, reißen 3/4 der Ananas mit einer silbernen Gabel in feine Stücke und geben die Stücke in den Krug geben. Die restliche Ananas schneiden Sie anschließend bitte in mundgerechte Stücke. Die Mischung rühren Sie zum Schluss gut durch und fügen die Ananasstücke dazu.

## Ananas mit Curaçao

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Curaçao  
2-3 Zentiliter Zitronensaft  
Ananassaft ungesüßt (aus der Dose)

Mischen Sie den Curaçao und den Zitronensaft in einem Glas und füllen Sie alles mit gekühltem Ananassaft nach Wunsch auf. Zum Schluss geben Sie ein bis zwei Eiswürfel und servieren den Drink dann.

## Ananas mit Tequila

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Ananassirup  
3 Zentiliter Tequila  
4 Zentiliter Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, schütteln Sie sie mit frischem Eis gut durch und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) auf 1 bis 2 Eiswürfel in ein Longdrinkglas.

## Ananas-Bowle

Menge: 1 Bowle

1/2 frische Ananas (oder  
1 große Dose Ananas)  
200 Gramm Zucker  
2 Flaschen Moselwein (eventuell mehr)  
1 Flasche Sekt

Schälen Sie eine frische Ananas, schneiden Sie den harten Strang raus und werfen Sie ihn weg. Dann schneiden Sie das Fruchtfleisch in Würfel, zuckern es und gießen 1 Flasche Wein darüber. Das Ganze lassen Sie jetzt bitte 60 Minuten ziehen lassen. Dann füllen Sie den übrigen Wein ein. Kurz vor dem Servieren gießen Sie den Drink mit Sekt auf.

Wenn Sie Dosenananas verwenden, lassen Sie die Früchte bitte abtropfen. Dann schneiden Sie das Fruchtfleisch in Würfel, geben den Saft nach eigenem Geschmack dazu, begießen alles mit einer Flasche Wein und stellen den Drink etwa 60 Minuten kühl. Zum Schluss begießen Sie ihn mit dem Wein und dem Sekt.

## Ananas-Drink

Menge: 1 Glas

Eiswürfel  
3 Zentiliter weißer Rum  
2 Zentiliter Kokosnußlikör  
etwas Ananassaft  
1 Stück Ananas, frische  
1 Maraschino-Kirsche

Verrühren Sie Eiswürfel, den Rum und den Likör in einem Behälter. Dann füllen Sie den Drink mit dem Ananassaft auf und garnieren ihn mit einem Stück Ananas sowie einer Kirsche.

## Ananas-Flip

Menge: 1 Drink

1 frische Ananas  
1 1/2 Esslöffel Ananasmarmelade  
2 Eiswürfel  
2 Teelöffel Zucker  
1 Likörglas Bacardi (Weißer Rum)  
1 Likörglas Marsala  
1 Eigelb (Größe M)  
Angostura Bitter  
Sekt zum Auffüllen

Schneiden Sie den Deckel von der Ananas ab und höhlen Sie die Frucht aus. Dann pürieren Sie das Fruchtfleisch in einem Mixer fein und geben es durch ein Barsieb. Nun geben Sie alles wieder in den Mixer und mixen es mit den übrigen Zutaten. Anschließend gießen Sie den Drink in die Ananas und füllen ihn mit Sekt auf. Danach schneiden Sie eine kleine Öffnung für den Strohhalm in die Frucht und legen zum Schluss den Deckel darauf.

## Ananas-Longdrink

Menge: 1 Glas

2 Eiswürfel - nach Belieben mehr  
2 Zentiliter Kokos-Creme-Likör  
2 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Rum  
2 Esslöffel Limettensaft - nach Belieben mehr  
150 Milliliter Ananassaft

Zum Verzieren:  
Limettenschale  
Ananas (in Scheiben)

Füllen Sie die Eiswürfel, den Likör, den Wodka, den Rum und den Limettensaft in ein hohes Glas. Dann rühren Sie alles kurz durch und füllen es mit Ananassaft auf. Zum Schluss verzieren Sie den Longdrink mit einer Limettenschale und eine Ananasscheibe.



## Ananas-Punsch mit Ingwer

Menge: 2 Punsch

50 Milliliter Wasser  
2 ½ Esslöffel Zucker  
½ Stangen Zimt  
½ Stück Ingwerwurzel, frisch,  
etwa walnussgroß  
100 Milliliter Tee, schwarzer  
200 Milliliter Ananassaft  
1 Esslöffel Orangensaft  
4 Zentiliter Rum

eventuell Zucker, zum Nachsüßen

Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker auf und stellen Sie es beiseite. Dann schälen Sie den Ingwer und hacken ihn sehr fein. Danach brechen Sie den Zimt in grobe Stücke, geben beides in die Zuckerlösung und lassen das Ganze etwa 20 Minuten mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt ziehen.

Den Tee, den Ananassaft und den Orangensaft geben Sie nach der Ruhezeit dazu, erhitzen alles, lassen es jedoch nicht kochen. Nun geben Sie den Rum dazu und gießen den Punsch durch ein Sieb (abseihen) in vorgewärmte Gläser.

Nach Geschmack können Sie den Punsch noch nachsüßen.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

## Ananas-Tee

Menge: 8 Tassen

8 Teelöffel Schwarzer Tee  
4 Esslöffel Zucker  
340 Gramm Ananasstücke; 1 Dose  
8 Esslöffel Rum  
Eiswürfel  
8 Cocktailkirschen

Kochen Sie 1/2 Liter Wasser auf und überbrühen Sie damit den Tee. Dann lassen Sie den Tee etwa 4 Minuten ziehen und stellen ihn kalt. Danach lassen Sie die Ananas abtropfen, beträufeln sie mit dem Rum und lassen sie durchziehen. Anschließend geben Sie die Eiswürfel in Gläser und geben die Ananasstücke und den Rum darauf. Zum Schluss gießen Sie noch den kalten Tee darüber und garnieren den Tee mit Cocktailkirschen.

## Ananaslikör

Menge: 1 x 2 Liter Flasche

200 Gramm Kandis, braun  
1 Ananas, süß  
2 Zitronen: Schale dünn abgeschält  
50 Gramm Ingwer  
1 Minzzweig  
1400 Milliliter Doppelkorn (32%)

Geben Sie den Kandis in eine große Flasche mit weitem Hals. Dann schneiden Sie das Fruchtfleisch der Ananas in feine Würfel, schälen den Ingwer, halbieren ihn längs und schneiden den Ingwer in dünne Scheiben. Danach geben Sie alle Zutaten (Ananas, Zitronenschale, Ingwer und Minzzweig) in die Flasche und füllen sie mit dem Korn auf. Nun verschließen Sie die Flasche, lassen sie etwa 3 Wochen stehen und rühren den Likör ab und zu durch. Zum Schluss gießen Sie den Likör durch ein Mulltuch ab und ziehen ihn auf Flaschen.

## Ananassorbet

Menge: Für 8 Personen

125 Gramm Zucker  
3/8 Liter Wasser  
375 Gramm frisches Ananasfruchtfleisch  
Saft von 1 Zitrone  
2 Zentiliter Kirschwasser  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Flasche trockener Weißwein

Kochen Sie den Zucker mit dem Wasser auf und lassen Sie das Ganze erkalten. Dann pürieren Sie das Fruchtfleisch, streichen die Masse durch ein Sieb und verrühren sie mit dem Zuckerwasser, dem Zitronensaft sowie dem Kirschwasser.

Nun schlagen Sie das Eiweiß steif und heben es unter das Fruchtmus. Dann stellen Sie die Masse in ein Gefriergerät und rühren sie alle 30 Minuten gut durch, bis sie gefroren ist.

Nach dem Gefrieren verteilen Sie das Sorbet mit Hilfe eines Eisportionierers in gekühlte Gläser und füllen es zum Schluss mit dem Weißwein auf. Dieses Sorbet müssen Sie bitte sofort servieren.

## Andalusia Cooler

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Cream Sherry  
2 Zentiliter Kirschlikör  
5 Zentiliter Orange Juice  
1 Zentiliter Lemon Juice  
Bitter Lemon

Geben Sie die Zutaten - ohne Bitter Lemon - in ein mit Eiswürfeln gefüllten Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel und servieren ihn zum Schluss.

## Anejo Highball

Menge: 1 Drink

30 Milliliter gereifter kubanischer Rum  
120 Milliliter Ginger Beer  
30 Milliliter Orange Curaçao  
10 Milliliter Limettensaft  
2 Spritzer Würzbitter  
1 Spalte Limette  
1 Spalte Orange  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann garnieren Sie den Drink mit einer Limette sowie einer Orange und servieren das Getränk dann.

## Angel's Delight

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Sahne (süß)  
2 Spritzer Grenadine  
2 Zentiliter Triple Sec  
2 Zentiliter Gin  
einige Eiswürfel

Gießen Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail bitte in eine Cocktailschale ab.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

## Angels Cocktail

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Wodka  
90 Milliliter Likör (Schokoladenlikör)

Geben Sie die Zutaten in ein Likörglas, rühren Sie sie um und servieren Sie den Cocktail dann.

Arbeitszeit: etwa 2 Minuten

## Angels Face

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Apricot Brandy  
4 Zentiliter Apfelsaft

Geben Sie den Gin, den Apricot Brandy und den Apfelsaft in ein Rührglas mit Eis und mischen Sie alles gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und servieren ihn.

## Angels Kiss

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin  
4 Zentiliter Apricot Brandy  
4 Zentiliter Crème de Cacao  
4 Zentiliter Sahne (süß)

Alle Getränke müssen bitte eisgekühlt sein. Außerdem muss auch das Tumblerglas gekühlt sein.

Als erstes geben Sie die Crème de Cacao in das Glas. Dann schichten Sie den Gin auf den Crème de Cacao, indem Sie ihn vorsichtig über den Barlöffel in das Glas schenken. Darüber können Sie genauso den Apricot Brandy schichten und obendrauf geben Sie die Sahne (das ergibt einen schönen Effekt).

Sie müssen bitte ein bisschen üben, aber es klappt irgendwann. Der Drink wird anschließend sofort serviert.

## Angels Wing Kiss

Menge: 1 Drink

2 -3 Zentiliter Crème de Cacao  
2 -3 Zentiliter Prunellenlikör  
2 -3 Zentiliter flüssige Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten vorsichtig nacheinander ohne Vermischen in ein Glas und servieren Sie den Drink dann.

## Anja's Colada

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Zentiliter Cream of Coconut  
Maracujasaft

Mixen Sie die Zutaten im Shaker und geben Sie sie in ein Longdrinkglas. Dieses füllen Sie zum Schluss bitte mit Maracujasaft auf.

## Anne's Baileys

Menge: 1 Drink

400 Milliliter Sahne (süß)  
100 Milliliter Schnaps (eventuell mehr)  
1 Schnapsglas Whisky  
1 Schnapsglas Cognac  
1 Päckchen Vanillinzucker  
125 Gramm Zucker  
2 Teelöffel Instant-Kaffee

Mischen Sie alle Zutaten und stellen sie kalt. Den Kaffee können Sie am besten in ein wenig Schnaps auflösen.

## Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch)

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
1 1/2 Zentiliter Grand Marnier  
1 1/2 Zentiliter Martini  
etwas Zitronensaft  
1 Zitronenscheibe

Schütteln Sie die Zutaten mit Eiswürfel in einem Shaker und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe.

## Aperitif für heiße Tage

Menge: 1 Drink

4 groß Äpfel (Boskoop)  
18 Zentiliter klarer Apfelbrand  
0.2 Liter Orangensaft  
12 Zentiliter Zitronensaft

Höhlen Sie die vorgekühlten Apfel mit einem scharfen Messer soweit aus das die Flüssigkeit darin gut Platz findet. Die ausgehöhlten Äpfel lagern Sie dann bitte in einem Gefrierfach zwischen. Danach mixen Sie das Apfelfleisch ohne Kerne und Gehäuse mit dem Apfelbrand, dem Orangensaft sowie dem Zitronensaft und etwas zerstoßenem Eis in einem Mixer oder mit dem Pürierstab glatt. Anschließend geben Sie alles in den ausgehöhlten Apfel und servieren den Drink in einem Glas mit zerstoßenem Eis und Strohalm.

## Aperitif Happy Hour

Menge: 6 Gläser

1/2 Paket Kirschen (720 Milliliter-Glas)  
1 Flasche Sekt

Pürieren Sie die Kirschen (Erdbeeren können Sie auch nehmen) mit dem Saft. Dann nehmen Sie vom Sekt 100 Milliliter ab und verrühren das Obstmus damit. Nun gießen Sie nach und nach die Hälfte des Sektes dazu, verteilen den Drink In 6 gekühlte Gläser und gießen den restlichen Sekt vorsichtig dazu.

## Aperitif Hugo

Menge: 1 Drink

150 Milliliter Prosecco  
100 Milliliter Mineralwasser, mit viel Kohlensäure  
2 Zentiliter Sirup (Holunderblütensirup)  
3 Blätter Minze  
1 Limettenscheibe  
Eiswürfel, nach Belieben

Geben Sie die Minzblätter in ein bauchiges Weinglas und drücken Sie die Blätter mit einem Mörser etwas an. Dann geben Sie eine Limettenscheibe und die Eiswürfel dazu und füllen den Drink mit dem Prosecco, dem Mineralwasser und dem Holunderblütensirup auf. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie übrigens gut als Aperitif servieren.

## Aperol Lemon Spritz

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
16 Zentiliter Bitter Lemon  
4 Zentiliter Aperol  
1 Stück Minzzweig  
1 Stück Ingwerscheibe

Geben Sie die Eiswürfel, eine Ingwerscheibe und den Aperol in ein Weinglas. Dann füllen Sie das Getränk mit Bitter Lemon auf und garnieren es mit einem Minzzweig.

## Aperol Sour

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Zentiliter Zuckersirup  
7 Zentiliter Soda Water  
5 Zentiliter Aperol

Geben Sie die Eiswürfel, den Aperol, den Zitronensaft und den Zuckersirup in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Tumblerglas auf weitere Eiswürfel ab. Zum Schluss füllen Sie das Getränk mit etwas Soda Water auf.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

## Aperol Spritz

Menge: 1 Drink

1 Orange  
1 Esslöffel Mineralwasser  
40 Milliliter Aperol  
80 Milliliter Prosecco  
einige Eiswürfel

Spülen Sie die Orange heiß ab und schneiden Sie sie in Scheiben. Dann gießen Sie das Mineralwasser und den Aperol in ein Glas. Danach geben Sie eine Orangenscheibe und die Eiswürfel dazu und füllen den Drink mit Prosecco auf. Den Rest der Orange können Sie anderweitig verwenden.

## Apfel-Cidre-Bowle

Menge: 2 Liter

750 Gramm Äpfel, z.B. Cox Orange  
1/4 Liter Apfelsaft  
2 Zimtstangen  
1/4 Liter Weißwein  
7 Deziliter Cidre brut  
7 Deziliter Sekt, trocken

Schälen Sie die Äpfel und stechen Sie sie mit einem Kugelausstecher um die Kerngehäuse herum aus.

Dann begießen Sie die Apfel-Kugeln mit dem Apfelsaft, den Zimtstangen und dem Weißwein und stellen sie mindestens 2 Stunden kalt.

Die Zimtstangen entfernen Sie nach der Ruhezeit und füllen die Bowle mit Cidre sowie Sekt auf.

## Apfel-Ingwer-Punsch

Menge: 2 Portionen

1/2 Liter Apfelsaft  
1 Ingwerstück; walnussgroß  
Zucker nach Geschmack  
2 Apfelscheiben; getrocknet  
8 Zentiliter Rum; 45%

Erhitzen Sie den Apfelsaft und die Ingwerstückchen und süßen sie beide Zutaten. Dann geben Sie je 1 getrocknete Apfelscheibe in ein Punschglas oder ein Teeglas und gießen den heißen Apfelsaft darüber. Zum Schluss geben Sie den Rum dazu.

## Apfel-Whisky-Punsch

Menge: 1 Drink

3 Liter Apfelsaft, naturtrüb  
4 Stangen Zimt  
1 Paket Vanillezucker  
3 Esslöffel flüssiger Honig  
2 Orangen  
ein paar Gewürznelken  
500 Milliliter Whisky

Geben Sie den Apfelsaft in einen großen Topf. Dann schneiden Sie die heiß abgespülten Orangen in etwa 1-2 Zentimeter dicke Scheiben und stecken je eine Nelke in die Scheiben. Danach geben Sie die Orangenschreiben, die Zimtstangen, den Honig und den Vanillezucker zu dem Apfelsaft in den Topf und erhitzen alles langsam auf mittlerer Hitzezufuhr. Bitte nicht kochen! Dabei müssen Sie bitte immer mal wieder umrühren, damit eine homogene Flüssigkeit entsteht.

Sobald der Punsch schön heiß ist, stellen Sie die Hitzezufuhr ab und lassen das Ganze etwa 10-15 Minuten ziehen.

Nun geben Sie etwas Whisky in eine Tasse und füllen ihn mit dem Apfelsaftpunsch auf. Wir finden, dass die Mischung so sehr gut war.

Wir haben einen mittelklassigen Blend (Scotch) genommen. Dabei empfehlen wir einen mit Karamellnote zu wählen. Je nach Geschmack können Sie auch Bourbon Whisky verwenden.

## Apfelbowle

Menge: 10 Gläser

3 Äpfel (zum Beispiel Jamba)  
1 Bund Zitronenmelisse  
1/8 Liter Calvados  
1 Liter Cidre  
3/10 Liter trockener Sekt

Waschen Sie die Äpfel kalt ab, vierteln Sie 2/4 der Äpfel, entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie die Viertel in dünne Spalten. Von dem Rest der Äpfel schälen Sie dann bitte die Schale spiralförmig dünn ab, entkernen die Äpfel vierteln und schneiden sie in Würfel.

Nun spülen Sie die Zitronenmelisse kalt ab, schütteln sie kurz trocken und zupfen die Blättchen von den Stielen. Anschließend übergießen Sie die Zitronenmelisse, die Apfelspalten, die Apfelstücke und Apfelspirale mit Calvados und lassen sie mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt etwa 30 Minuten ziehen.

Vor dem Servieren füllen Sie alles bitte mit gekühltem Cidre und Sekt auf.

## Apfelsaftbowle

Menge: Für 8 Personen

1 Flasche Apfelkorn  
1/2 Flasche Korn  
2 Flasche Apfelsaft  
5 Zentiliter Zitronensaft  
10 Zentiliter Zuckersirup  
2 Flasche trockener Weißwein  
1 Flasche Ginger Ale  
5 Äpfel (Boskop)

Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in kleine Stücke und geben Sie sie in ein Bowlengefäß. Dann begießen Sie die Äpfel mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup und füllen alles mit Apfelkorn sowie Korn auf. Nun stellen Sie das Ganze etwa 2 Stunden mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt in den Kühlschrank. Nach der Ruhezeit füllen Sie die Bowle mit dem vorgekühlten Apfelsaft, Wein und Ginger-Ale auf.

## Apfelsinensaft aus Alkohol

Menge: 2 Liter

Vorbereitung:  
hochprozentiger Alkohol (90 %)  
Apfelsinenschalen (unbehandelt)

Essenz:  
750 Gramm Zucker  
34 Gramm kristallisierte Zitronensäure

Außerdem:  
etwas Frischhaltefolie

Schälen Sie die Apfelsinen-Schalen dünn ab und lassen Sie sie in hochprozentigem Alkohol den Winter über in der Sonne stehen. Danach geben Sie mindestens 2 Liter abgekochtes Wasser in eine Schüssel und fügen 750 Gramm Zucker sowie 34 Gramm kristallisierte Zitronensäure dazu. Nun füllen Sie den Drink in 3 Likörgläser ab und fügen die Apfelsinenssauce hinzu. Anschließend lassen Sie alle Fest mit der Frischhaltefolie zugedeckt etwa 24 Stunden stehen.

Zum Schluss füllen Sie den Saft umgerührt in Flaschen und bewahren ihn an kühlem Ort auf.



## Apotheke

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
2 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Crème de Menthe (weiß)  
3 Zentiliter Fernet Branca

Lassen Sie die Zutaten über einige Eiswürfel direkt in ein Shortdrinkglas fließen und verrühren Sie den Drink gut. Danach können Sie das Getränk servieren.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

## Appetizer Cocktail

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Dubonnet  
2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Orangensaft  
1 Spritzer Angostura Bitter  
Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch das Barsieb in ein Shortdrinkglas oder ein Cocktailglas ab und servieren den Drink.

### Unser Tipp:

Sie können den Drink übrigens auch mit einer Scheibe Orange garnieren.

## Apple Blossom

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Calvados, oder Apple Brandy  
4 Zentiliter Apfelsaft, klar  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Zentiliter Ahornsirup  
nach eigenem Belieben Apfel (Boskop),  
Schnitze oder Schale

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker auf Eis gut durch und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale. Nach eigenem Belieben können Sie den Drink mit Apfelschnitzen oder Apfelschale garnieren.

Den Zitronensaft und den Ahornsirup sollten Sie nach Geschmack dosieren, das ist abhängig von der Süße des verwendeten Safts und der Schärfe des Apfelbrandes. Wir haben einen sehr milden und fruchtigen Apfelbrand und nehmen etwa 1 - 1,5 Zentiliter Ahornsirup sowie maximal 0,5 Zentiliter Zitronensaft.

Arbeitszeit: etwa 3 Minuten

## Apple Brandy Sour

Menge: 1 Drink

40 Milliliter Cognac  
20 Milliliter Zuckersirup  
15 Milliliter Zitronensaft  
20 Gramm Wachteleiweiß  
1 Scheibe Zitrone  
5 Gramm Rote Maraschino-Kirsche  
einige Eiswürfel

Füllen Sie erst ein Rocks Glas bis obenhin mit Eiswürfeln. Dann gießen Sie das Wachteleiweiß, den Zitronensaft, den Zucker Sirup und den Cognac in einen Shaker. Danach füllen Sie den Shaker mit Eiswürfeln und schütteln ihn gründlich durch. Nun seihen Sie das Ganze in ein Rocks Glas ab und garnieren den Drink zum Schluss mit einer Zitronenscheibe sowie einer Maraschino-Kirsche auf einem Cocktailspieß.

## Apple Sunrise

Menge: 1 Drink

1 Spritzer Zitronensaft  
1 Zentiliter Crème de Cassis  
5 Zentiliter Calvados  
8 Zentiliter Orangensaft  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten (nach der Reihe) in ein Longdrinkglas auf Eiswürfeln. Anschließend rühren Sie den Drink bitte langsam mit einem Löffel um.

## Apple Toddy (HOT)

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Whisky (alternativ Apfelbrand)  
1 Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Honig  
4 Zentiliter Apfelbrand (heiß)  
1 Stange Zimt

Streichen Sie etwas Honig auf den Boden einer Tasse oder eines Glasbechers, darüber streune Sie dann den Zucker. Den Apfelbrand oder den Whisky gießen Sie danach ein, erhitzen den Apfelwein und füllen die Tasse damit auf. Anschließend rühren Sie alles mit einem Teelöffel gut um.

Die Zimtstange und/oder die Nelken geben Sie mit in die Tasse und servieren den Drink schnell.

### Unser Tipp:

Den Hot Apple Toddy können Sie zusätzlich mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

## Applecar

Menge: 1 Drink

30 Milliliter Calvados  
25 Milliliter Zitronensaft  
30 Milliliter Triple Sec  
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze kräftig und seihen den Drink in ein Cocktailglas ab.

**Applejack Highball**

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel  
 2 Prise Grenadinesirup  
 20 Milliliter Orangensaft  
 40 Milliliter Calvados  
 Ginger Ale

Garnitur  
 1 Orangenscheibe

Verrühren Sie den Sirup, den Orangensaft und den Calvados auf Eis in ein Longdrinkglas, füllen Sie alles mit Ginger Ale auf und rühren Sie den Drink nochmals gut um. Zum Schluss servieren Sie das Getränk mit einer Orangenscheibe im Glas und mit einem Trinkhalm.

**Apricamp**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Campari  
 3 Zentiliter Apricot Brandy  
 etwas Sekt  
 etwas Orangensaft  
 1 Orangenschale

Mischen Sie den Campari und den Apricot Brandy mit Eis in einem Rührglas und gießen Sie ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Ballonglas. Dann füllen Sie ihn mit dem Saft und dem Sekt auf und verzieren das Ganze zum Schluss mit der Orangenschale.

**Apricot Blossom**

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Apricot Brandy  
 2 Zentiliter Orange Juice  
 2 Zentiliter Zwetschgenwasser

Zerkleinern Sie die Eiswürfel und mixen Sie sie mit den Zutaten in einem Shaker. Danach servieren Sie den Drink bitte in einem Longdrinkglas.

**Apricot Cooler**

Menge: 1 Drink

2-3 Zentiliter Apricot Brandy  
 2-3 Zentiliter Zitronensaft  
 2-3 Zentiliter Orange Juice  
 5 Spritzer Grenadine  
 Sodawasser

Verrühren Sie die Zutaten kurz und füllen Sie sie mit Soda auf. Danach servieren Sie den Drink in einem Longdrinkglas.

**Apricot Daily**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka  
 2 Zentiliter Apricot Brandy  
 1 Zentiliter Lemon Juice  
 etwas Bitter Lemon

Zum Garnieren:  
 ein paar Cocktailkirschen

Schütten Sie den Wodka, den Brandy und den Lemon Juice in einen Shaker mit Eis. Dann mischen Sie alles gut durch und geben es durch ein Sieb in ein Longdrinkglas (abseihen). Zum Schluss gießen Sie den Drink mit Bitter Lemon auf und garnieren ihn mit ein paar Kirschen.

### Apricot Fizz

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Apricot Brandy  
2 Zentiliter Zitronensaft, frisch gepresst  
4 Zentiliter Orangensaft, frisch gepresst  
1 Scheibe Orangen  
nach eigenem Belieben Sodawasser  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Eiswürfel in den Shaker und geben Sie den Zitronensaft sowie den Orangensaft dazu. Dann mixen Sie alles, bis der Shaker beschlägt. Danach gießen Sie den Shake durch ein Sieb in ein Longdrinkglas (abseihen).

Nu füllen Sie den Cocktail mit Sodawasser auf und servieren ihn zum Schluss mit einer Orangenscheibe am Glasrand.

### Apricot Lady

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter weißer Rum  
2 Zentiliter Apricot Brandy  
1 Eiweiß (Größe M)  
Saft einer 1 Limette

Schütten Sie die Zutaten auf gestoßenem Eis in einen Shaker, shaken Sie sie und geben Sie den Drink in eine eisgekühlte Cocktailschale.

### Apricot Orange

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Orange Juice  
3 Zentiliter Aprikosensaft  
4 Zentiliter Cointreau  
1 Zentiliter Apricot Brandy

Zum Garnieren:  
einige Cocktailkirschen

Schütten Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis, shaken Sie sie und geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine vorgekühlte Cocktailschale. Zum Schluss garnieren Sie den Cocktail mit Cocktailkirsche.

### Apricot Sour

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Apricot Brandy  
3 Zentiliter Zuckersirup  
4 Zentiliter Zitronensaft  
1/2 Aprikose  
2 Kirschen

Geben Sie den Apricot Brandy, den Zucker und den Zitronensaft in einen Shaker mit viel Eis und schütteln Sie alles kräftig. Dann geben Sie den Drink in ein kurzes Tumblerglas und servieren ihn Eis und verziert mit der Aprikose sowie den Kirschen.

## Apricot Sunset

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Apricot Brandy  
3 Zentiliter weißer Rum  
etwas Sekt

Verrühren Sie den Apricot Brandy und den Rum mit Eis, gießen Sie das Ganze durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektkelch und füllen Sie den Drink mit Sekt auf.

## Aprikose mit Whisky

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Drambuie  
(schottischer Whiskylikör)  
je halb und halb Aprikosennektar und  
Orangensaft

Gießen Sie den Likör in ein Glas und füllen Sie ihn mit gut gekühltem Aprikosensaft sowie mit Orangensaft auf.

## Aprikosen-Frappe

Menge: 4 Portionen

1 Dose Aprikosen (ca. 250 g)  
4 Zentiliter Aprikosengeist  
1/2 Liter Vollmilch  
Zucker nach Geschmack  
1/8 Liter Sodawasser  
1/8 Liter Sahne (süß)  
1 Esslöffel gehackte Pistazien

Pürieren Sie die Aprikosen mitsamt dem Saft, dem Alkohol und der Milch in einem Mixer fein. Dann süßen Sie den Drink mit Zucker nach eigenem Geschmack und füllen ihn mit Sodawasser auf. Danach verteilen Sie ihn auf vier Gläser und krönen das Ganze mit einer Haube aus geschlagener Sahne. Zum Schluss bestreuen Sie den Drink bitte mit Pistazien.

## Aprikosen-Likör

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm Aprikosen  
1 Stange Vanille  
1 Liter 90%iger Weingeist  
1 Kilogramm Zucker  
1 1/2 Liter Weißwein

Aprikosen waschen, häuten und entsteinen. Kerne aufschlagen und das Innere mitverwenden. Vanillestange der Länge nach halbieren. Alles mit Weingeist in den Krug füllen. Verschlossen 3-4 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen.

Zucker mit Weißwein läutern und zu dem Extrakt gießen. Einige Tage stehen lassen, dann durch einen Filter in Flaschen gießen und verkorken.

## April Shower Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Cognac  
1 Zentiliter Bénédictine  
3 Zentiliter Orangensaft

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker mit Eiswürfeln kräftig durch. Dann gießen Sie den Cocktail in eine vorgekühlte Cocktailschale.

## Aquavit Clam

Menge: 1 Cocktail

8 Zentiliter Aquavit  
4 Zentiliter Muschelsaft  
4 Zentiliter Tomatensaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
3 Gramm Tafelsalz  
1 Gramm Pfeffer frisch aus der Mühle  
3 Prise Worcestersauce  
1 Prise Tabasco; nach Geschmack mehr  
Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in den Mixbecher und fügen Sie die anderen Zutaten bei. Mit dem Tafelsalz und dem Pfeffer sollten Sie lieber ein wenig sparsamer umgehen und später nachwürzen. Anschließend verrühren Sie alles gut und gießen den Cocktail in einen mit Eis vorgekühltes Tumblerglas.

## Muschelsaft

Selbst im Feinkostladen dürften Sie im deutschsprachigen Raum nicht überall bei der Suche nach dieser skandinavischen Spezialität Erfolg haben. Da die Anzahl der sehr bekannten Rezepte aber nicht allzu groß ist, für die Muschelsaft benötigt wird, lässt sich diese Lücke in der Hausbar sehr gut verschmerzen.

## Armagnac-Pflaumen

Menge: 1 Drink

1 Kilogramm Pflaumen  
1 Kilogramm Zucker oder Kandis  
1 Stange Zimt  
3 Gewürznelken  
1 Liter Armagnac

Waschen Sie die Pflaumen unter lauwarmem Wasser gründlich ab und trocknen Sie sie danach gut ab. Dann stechen Sie die Pflaumen mit einer Nadel rundherum ein, damit der Armagnac später gut ins Fruchtfleisch einziehen kann. Nun schichten Sie die Pflaumen abwechselnd mit dem Zucker und den Gewürzen in einen großen Steinguttopf und gießen den Alkohol darüber. Zum Schluss verschließen Sie den Topf gut und lassen den Drink etwa 6-8 Wochen ruhen.

## Aronialikör mit Rum

etwas aufwändiger

Menge: 1 Portion

1 Kilogramm Beeren (Aroniabeeren)  
250 Gramm Zucker  
1 Liter Rum mit etwa 50 % Alkohol oder  
Prima Sprit  
1 Liter Wasser

Waschen Sie die Aroniabeeren kalt ab,  
gießen Sie sie mit dem Schnaps auf und  
stellen Sie die Zutaten etwa 4 - 8 Wochen  
dunkel und kühl.

Danach gießen Sie den Likör durch ein  
Sieb (abseihen) und kochen das Wasser  
mit den Beeren und dem Zucker etwa  
30-35 Minuten, dann lassen Sie das Ganze  
abkühlen. Jetzt müssen Sie den Likör bitte  
wieder abseihen (durch ein Sieb gießen)  
und den Sud mit dem Schnaps-Aufguss  
mischen, das sollte dann einen  
hervorragenden Likör ergeben.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten  
Ruhezeit: etwa 41 Tage 16 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: normal

## Aronialikör mit Schuss

Menge: 1 Portion

700 Gramm Aroniabeeren, geputzt  
350 Gramm Kandiszucker, weiß  
700 Milliliter Korn, 38%-iger  
1 Tüte Vanillezucker

Quetschen Sie die kalt abgewaschenen  
Aroniabeeren leicht an und füllen Sie  
sie in ein 1,5 Liter Schraubglas. Danach  
geben Sie den Vanillezucker und den  
Kandis hinzu und gießen Alles mit dem  
Korn auf.

Das Gefäß verschließen Sie jetzt bitte fest  
und bewahren den Likör etwa 6 Wochen  
dunkel auf.

Zum Schluss gießen Sie den Likör durch  
ein feines Haarsieb und füllen ihn in  
Flaschen ab.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten  
Ruhezeit: etwa 42 Tage  
Schwierigkeitsgrad: simpel

## Arrak-Punsch

Menge: 2 Punsch

⅓ Liter schwarzer Tee  
½ Teelöffel Zimt  
1 Esslöffel Honig, Rosinen und  
gehackte Mandeln  
4 Esslöffel Arrak  
½ unbehandelte Zitrone zum Verzieren

Erhitzen Sie den Tee zusammen mit allen anderen Zutaten kurz. Danach füllen Sie den Punsch in Gläser und verzieren ihn mit einer Zitronenspirale.

## Arthur and Marvin Special

Menge: 1 Drink

10 Zentiliter Vollmilch  
1 Zentiliter Limettensirup  
1 Zentiliter Mangosirup  
Spritzer Grenadine  
Amarenakirsche

Schütteln Sie die Zutaten in einem Shaker auf crushed ice kräftig durch, danach gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein großes Becherglas und füllen den Drink mit crushed ice auf. Zum Schluss geben Sie bitte noch die Amarenakirsche in den Drink.

## Aruba Trade Wind

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Grand Marnier  
3 Zentiliter Galliano  
1 Zentiliter Apricot Brandy  
4 -6 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie gut durch. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailschale und servieren ihn.

## Asian Dream

Menge: 1 Cocktail

8 Zentiliter Maracujanektar  
2 Zentiliter Cognac  
halbtrockener Weißwein  
1 Nelke  
2 Zitronenspalte

Geben Sie den Maracujanektar und den Cognac mit etwas Eis in einen Shaker und shaken Sie den Drink gut durch. Dann gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit dem Weißwein auf.

Die Nelke stecken Sie jetzt in die Zitronenspalte und geben die Spalte in den Cocktail geben.

Mit der anderen Zitronenspalte dekorieren Sie zum Schluss bitte den Glasrand.



**Asiatischer Ingwer-Likör**

Menge: 1 Ansatz

250 Gramm Kandiszucker, braun  
 100 Gramm Ingwerfrüchte, eingelegt & halbiert  
 30 Gramm Walnussviertel  
 1 Vanilleschote  
 1 1/2 Liter Wodka  
 Ingwersirup nach Belieben

Geben Sie den braunen Kandiszucker mit dem eingelegten Ingwer, den Walnussvierteln und der Vanilleschote in eine Karaffe. Dann füllen Sie bitte die Karaffe mit Wodka auf und geben eventuell noch etwas Ingwersirup dazu. Danach lassen Sie die Mixtur mindestens 2-3 Wochen ziehen und schwenken sie dabei mehrmals. Zum Schluss servieren Sie den Drink ungekühlt oder geben ihn vorher eventuell durch ein Sieb (absehen).

**Atlantic**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin  
 2 Zentiliter weißer Rum  
 2 Zentiliter Cointreau  
 1 Olive

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann garnieren Sie den Drink bitte mit der Olive und servieren ihn.

**Atta Boy**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Gin  
 1 Zentiliter Wermut, trocken  
 4 Spritzer Grenadine

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie und füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas. Danach können Sie den Drink servieren.

**Aufgesetzter mit Johannisbeeren**

Menge: 1 Likör

150 Gramm schwarze Johannisbeeren (eventuell mehr)  
 150 Gramm weißer Kandis  
 1 Vanilleschote  
 0,7 Liter Korn (32%ig)

Geben Sie die Johannisbeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser, lassen Sie die Beeren abtropfen und streifen Sie sie von den Rispen.

Dann füllen Sie die Johannisbeeren mit dem Kandis und der aufgeschlitzten Vanilleschote in eine weite Flasche, füllen sie mit dem Korn auf und lassen den Likör mindestens 6 bis 8 Wochen durchziehen.

Nach der Ruhezeit filtern Sie den Likör durch ein Haarsieb oder ein Mulltuch, füllen den Likör in Flaschen und verschließen diese sofort mit einem Korken.

## Autumn Time

Menge: 1 Drink

2 Esslöffel Rumtopfrüchte  
2 Esslöffel Saft der Früchte  
etwas Cidre Pomme Jacques

Geben Sie die Rumtopfrüchte sowie den Saft in ein Sektglas und füllen Sie den Drink mit dem Cidre auf.

## Aviation

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter Maraschino  
1 Zentiliter Crème de Violette (Veilchenlikör)  
3 Zentiliter Zitronensaft  
1 Cocktailkirsche  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie sämtliche Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie gut durch. Bitte nicht nur schütteln, sondern auch rühren, damit der Aviation seine schöne blassblaue Farbe erhält.

Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas (dieses beinhaltet keine Eiswürfel). Zum Schluss legen Sie eine Cocktailkirsche in den Drink.

**B & B**

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Benedictine  
2 Zentiliter Cognac (Brandy)  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie für den klassischen Cocktail B & B den Benedictine und den Cognac mit einigen Eiswürfeln. Dann gießen Sie den Cocktail ohne die zum Mischen verwendeten mit Eiswürfeln in ein Cocktailglas.

**B & P**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Port (Tawny oder Ruby)  
2 Zentiliter Brandy  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten auf Eis in einem Tumbler-Glas. Danach können Sie den Drink servieren.

**Unser Tipp:**

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

**B 52**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Baileys  
2 Zentiliter Kahlúa  
2 Zentiliter Grand Marnier  
1 Strohhalm  
1 Streichholz

Für die Zubereitung des B 52 brauchen Sie schon ein gewisses Feingefühl. Denn der Shortdrink wird auf keinen Fall geschüttelt oder gerührt, sondern geschichtet. Zum Einsatz kommt hierbei ein kleiner Tumbler.

Zuerst geben Sie den Kaffeelikör in das Glas, dann den Baileys und zuletzt den entflammaren Grand Marnier. Damit sich die jeweils nachfolgenden Spirituosen nicht vermischen, fügen Sie diese jetzt über die Spitze eines Teelöffels (oder eines Barlöffels) vorsichtig auf die Oberfläche der Vorherigen hinzu. Zuletzt stecken Sie bitte einen Strohhalm ins Glas, zünden den Cocktail an und servieren ihn sofort.

**Achtung:**

Der Shortdrink sollte möglichst auch schnellstens verzehrt werden, da die handelsüblichen Strohhalme der Hitze nicht standhalten!!

## B und Tasse Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Bénédictine  
2 Zentiliter Calvados

Verrühren Sie die Zutaten  
in einem Tumblerglas mit Eis.

## B.B.C.

Menge: 1 Drink

8 Zentiliter Bananennektar  
8 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Kokossirup  
4 Zentiliter Rum braun  
3 Zentiliter Baileys  
einige Eiswürfel

Geben Sie den Ananassaft mit dem Bananennektar, dem Kokossirup, dem Baileys und dem braunen Rum in einen Shaker. Dann füllen Sie alles mit Eis auf und schütteln den Shaker kräftig.

Den Shakerinhalt seihen Sie nun durch ein Sieb in ein gekühltes Glas mit weiteren Eiswürfeln ab. Serviert wird der Drink mit einem dicken Trinkhalm.

### Unser Tipp:

Sind Vorschläge für die Garnitur des BBC:  
Wir empfehlen ein Ananasstück oder eine halbe Orangenscheibe am Glasrand.

## Babyapfelcocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Babyapfel  
1 Zitrone, Saft  
1 Prise Brandy  
Apfelsaft  
Rotwein

Vermengen Sie ein wenig von dem Saft der Babyäpfel mit dem Saft der Zitrone, einem Schuss Brandy und natürlich einem Schlückchen Rotwein und servieren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas.

## Bacardi Sour

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bacardi Carta blanca  
2 Zentiliter Limettensaft  
2 Teelöffel Zuckersirup

Dekoration:

1 Cocktailkirsche  
1 Orangenscheibe  
1 Zitronenscheibe

Geben Sie für das Bacardi Sour zuerst den Bacardi, dann den Limettensaft und den Zuckersirup zusammen mit den Eiswürfeln in den Shaker und schütteln Sie alles sehr gut.

Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein gut gekühltes Old-Fashioned-Glas ab und fügen ein paar Eiswürfeln hinzu.

Nun stecken Sie eine Orangenscheibe, eine Zitronenscheibe, sowie eine Cocktailkirsche auf einen Stick und geben diesen in das Glas beziehungsweise setzen ihn auf den Glasrand.

## Bacardi Zoom

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Bacardi (weiß)  
1 Schuss Limettensirup  
60 Milliliter Wasser zum Auffüllen  
3 Eiswürfel  
etwas Minze

Gießen Sie in ein beliebiges Glas den Bacardi und den Limettensirup, geben Sie die Eiswürfel dazu und rühren Sie alles mit einem Teelöffel gut um. Dann geben Sie eine Zitronenscheibe in das Glas und garnieren den Cocktail mit der Minze bevor Sie ihn servieren.

## "Bacardi-Cocktail ""Elmsfeuer""

Menge: 4 Cocktails

320 Milliliter Blue Curaçao  
8 Zentiliter Bacardi  
320 Milliliter Orangensaft

Mischen Sie Blue Curaçao mit Bacardi und Orangensaft. Dann verteilen Sie 4 große Eisstücke auf 4 Gläser und gießen den Cocktail darüber.

## Bachelor-Cocktail

Menge: 1 Drink

3/8 Liter Kakaolikör  
3/8 Liter Weinbrand  
3/16 Liter frische Vollmilch  
etwas gestoßenes Eis

Geben Sie gestoßenes Eis in den Mixbecher und gießen Sie die anderen Zutaten der Reihe nach darauf. Danach mixen Sie den Drink und servieren ihn in Stielgläsern.

## Bahia

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
4 Zentiliter Rum (weiß)  
8 Zentiliter Ananassaft  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
2 Zentiliter Kokossirup

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und seihen Sie sie durch ein Sieb in ein Longdrinkglas ab. Danach servieren Sie den Drink bitte mit einem Trinkhalm.

## Baileys

Menge: 1 Drink

2 Eier (Größe M)  
125 Gramm Zucker  
1/4 Liter Schnaps  
2 Gläschen Whisky  
2 Teelöffel löslichen Kaffee  
1/4 Liter Sahne (süß)

Schlagen Sie die Eier schaumig, geben Sie den Zucker dazu und schlagen Sie solange, bis der Zucker gelöst ist. Dann geben Sie den Schnaps, den Whisky und den Kaffee zusammen in einen weiteren Behälter, geben die Ei-Zucker-Mischung dazu, vermischen alles und erwärmen den Drink eventuell etwas. Zum Schluss schlagen Sie 1/4 Liter Sahne leicht an und gießen die Sahne über den Drink.

## Baileys 'Clone'

Menge: 1 Drink

400 Milliliter Sahne (süß)  
4 Zentiliter Cognac  
1 1/2 Esslöffel Zucker  
3 Esslöffel Kakaopulver

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und mischen Sie sie.

## Baileys 'Double-Flip'

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Baileys  
2 Zentiliter Irish Whiskey  
200 Milliliter Espresso, heiss & stark  
2 Teelöffel Zucker, brauner  
1 Esslöffel Sahne (süß), steif geschlagen  
Kakaopulver

Füllen Sie den Whisky, den Zucker und den Espresso in ein hitzebeständiges Glas. Dann vermischen Sie den Baileys mit der Sahne und gießen die Mischung langsam über einen Löffel in das Glas.

Zum Abschluss garnieren Sie den Drink mit Kakaopulver.

## Baileys 'Salchow'

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Baileys  
2 Zentiliter Rum, brauner  
1 Zentiliter Kokossirup (oder Kokoslikör)  
1 Zentiliter Grenadinesirup  
10 Zentiliter Ananassaft  
Eis, zerstoßenes

Geben Sie alle Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und mixen Sie sie. Dann füllen Sie den Drink in ein Cocktailglas und dekorieren ihn nach eigenem Geschmack.

**Baileys 'Toe-Loop'**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Baileys  
2 Zentiliter Orangelikör  
1 Zentiliter Wodka  
10 Zentiliter Vollmilch  
etwas Eis, zerstoßenes

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und mixen Sie sie. Dann füllen Sie den Drink in ein Cocktailglas und dekorieren ihn nach eigenem Geschmack.

**Baileys Irish Cream (mit Eiern)**

Menge: 1 Drink

3 Eier (Größe M)  
425 Gramm Kondensmilch  
235 Milliliter Sahne (süß)  
1/2 Teelöffel Kokosnussextrakt  
3 Esslöffel Schokoladensirup  
400 Milliliter Irish Whiskey

Mischen Sie alle Zutaten miteinander und mischen Sie sie im Mixer während 1 Minute gut durch. Dann lassen Sie das Ganze über Nacht stehen und füllen ihn erst am nächsten Tag ab.

(Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfümiert)

**Baileys Irish Cream (ohne Eier)**

Menge: 1 Drink

235 Milliliter Sahne (süß)  
400 Gramm Kondensmilch  
400 Milliliter Irish Whiskey  
1 Teelöffel Instantkaffee  
2 Esslöffel Schokoladensirup  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Teelöffel Mandelextrakt

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und mischen Sie sie während 30 Sekunden.

(Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfümiert)

**Baileys Tropic Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Baileys Irish Cream  
1 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Rum (braun)  
6 Zentiliter Ananassaft  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Die Mischung gießen Sie danach durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas oder eine Cocktailschale (abseihen). Dekoriert wird der Cocktail mit einer Ananasscheibe.

## Balaleika

Menge 1 Cocktail

ein paar Eiswürfel  
2 Zentiliter Cointreau  
3 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Lemon Squash  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Shortdrinkglas.

## Baltimore Egg Nogg

Menge: 1 Drink

1 Ei (Größe M)  
1/2 Esslöffel Zucker  
15 Milliliter Cognac  
15 Milliliter Rum  
3 Zentiliter Madeira  
250 Milliliter Vollmilch  
etwas Muskat

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink durch ein Barsieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und reiben etwas Muskat darüber.

## Bamboo Cocktail

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
1 Zentiliter Bitter Orange  
3 Zentiliter Sherry dry  
3 Zentiliter Wermut, trocken

Mischen Sie alle flüssigen Zutaten gut in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln. Dann gießen Sie Das Ganze in ein Longdrinkglas ab.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

## Banana Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

Bananen  
einige Eiswürfel  
4 Zentiliter Rum (weiß)  
2 Zentiliter Zuckersirup  
2 Zentiliter Rose´s Lime Juice Cordial

Feuchten Sie den Rand eines Tumblers mit einem Zitronenviertel an und tupfen Sie ihn in einen flachen, mit Zucker gefüllten Teller. Dann kühlen Sie das Glas für einige Minuten im Gefrierschrank vor. Danach geben Sie bitte alle Zutaten in den Elektro-Mixer und mischen sie etwa 1 Minute durch. Anschließend gießen Sie das Ganze in das vorbereitete Tumblerglas ab und servieren den Cocktail sofort.



## Bananen Cocktail

Menge: 1 Drink

3 Esslöffel Bananenlikör  
2 Esslöffel Weißer Rum  
1 Teelöffel Limettensaft  
Gekühlter trockener Sekt  
1 Cocktailkirsche  
Limettenscheiben  
Bananenscheiben

Mischen Sie den Bananenlikör, den weißen Rum und den Limettensaft. Dann gießen Sie alles in ein Sektglas und füllen den Drink mit gekühltem Sekt auf. Anschließend stecken Sie die Cocktailkirsche, die Limettenscheiben und die Bananenscheibe auf einen Cocktailspieß und geben den Spieß in das Glas.

## Bananen Margarita

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Tequila (gold)  
2 Zentiliter Limettensaft  
2 Zentiliter Triple Sec  
3 Teelöffel Zucker  
1 halbe Banane

Mixen Sie den Tequila, den Limettensaft, die halbe Banane, und den Zucker mit etwas Crushed Ice in einem Elektromixer gut durch. Dann füllen Sie alles in ein Margaritaglas mit etwas Crushed Ice und servieren den Cocktail.

## Bananen-Likör

Menge: 1 Likör

1 Kilogramm Bananen (sehr reif)  
1 Liter 90%iger Weingeist  
dünne Schale einer Zitrone  
1 Kilogramm Zucker  
1 1/2 Liter Wasser

Schälen Sie die Bananen, schneiden Sie sie in Scheiben oder zerdrücken Sie sie leicht. Dann füllen Sie die Bananen in einen Krug, füllen ihn mit dem Weingeist und der Zitronenschale und lassen das Ganze verschlossen 1 Woche in einem warmen Raum ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit läutern Sie den Zucker und fügen ihn dazu. Dann lassen sie den Drink weitere 2-3 Wochen stehen und filtern ihn danach. Zum Schluss füllen Sie den Likör in Flaschen und verkorken ihn.

## Bananen-Sorbet

Menge: 1 Cocktail

1 Kugel Vanille-Eis  
1 Banane  
2 Esslöffel Orangensirup  
2 Likörgläser Crème de Banane  
1 Sekt oder Mineralwasser

Füllen Sie hohe Sektgläser knapp zur Hälfte mit Vanille-Eis. Darauf geben Sie eine Schicht dünn geschnittener Bananenscheiben, etwas Crème de Banane und den Orangenlikör. Anschließend füllen Sie die Gläser mit Sekt oder Mineralwasser auf. Zum Schluss servieren Sie den Cocktail mit Löffel und Strohalm.

## Bananenbowle

Menge: 7 Drinks

4 Bananen (reife)  
1 Esslöffel Lime Juice  
2 Teelöffel Arrak  
1/2 Flasche Weinbrand  
1 Flasche Traubensaft  
2 Flaschen Sekt

Schneiden Sie die Bananen in sehr dünne Scheiben. Dann lassen Sie sie bitte zusammen mit dem Lime Juice, dem Arrak, dem Weinbrand und dem Traubensaft zugedeckt zwei bis drei Stunden ziehen. Vor dem Servieren füllen Sie die Drinks mit Sekt auf und bieten sie gut gekühlt an.

## Bananenwein

Menge: 10 Liter

3-4 Kilogramm Bananen (4 wären besser)  
2,5 Kilogramm Zucker  
7,5 Liter Wasser  
60 Gramm Milchsäure 80%ig oder  
50 Gramm Zitronensäure  
(Zitronensäure ist besser,  
weil die Maische dann hell bleibt)  
4 Gramm Hefenährsalz  
10 Milliliter Antigel  
1 Gramm Schwefelpulver  
1 Reinzuchthefer Portwein

Setzen Sie die Hefe 3-4 Tage vorher zu einem Ansatz an, damit der Wein gleich in die Gänge kommt.

Dann lösen Sie die Zitronensäure, den Zucker, den Antigel und das Hefenährsalz in dem Wasser auf und füllen alles in den Gärbehälter.

Die Bananen schälen Sie nun bitte, zerdrücken sie und vermischen das Bananen-Püree mit dem Wasser. Dann setzen Sie die gestartete Hefe zu und verschließen den Gärbehälter mit dem Gärverschluss. Am besten eignen sich übrigens reife Bananen mit Zuckerflecken. Auf dem Wochenmarkt können Sie ja mal nach Bananenresten fragen, die Bananen dürfen braun sein, aber noch nicht matschig. Vielleicht bekommen Sie die Bananen dann sogar etwas günstiger.

Achtung! Bei dieser Maischegärung muss unbedingt der Gärbehälter mindestens doppelt so groß sein wie der Weinansatz. Durch das freiwerdende Co2 schäumt die Maische bei einem zu kleinem Gärbehälter über. Wir haben selbst schon Maische umgefüllt, weil wir das auch nicht glauben wollten. Die Maische müssen Sie bitte täglich umschütteln.

Die Gärtemperatur sollte übrigens zwischen 20-25 Grad sein.

Nach etwa 14 Tagen pressen Sie alles ab lassen Sie den Jungwein dann weitergären. Dabei müssen Sie bitte immer darauf achten, dass in dem Gärverschluss genügend Wasser ist!

Bis zur beendeten Gärung stellen Sie den Bananenwein bitte warm. Danach stellen Sie ihn abgedeckt in den Kühlschrank, lassen ihn einige Wochen später von der Hefe ab und schwefeln ihn mit 1 Gramm Kaliumpyrosulfit auf 10 Liter. Falls nötig können Sie zur Geschmacksabrundung mit Zucker nachsüßen (etwa 20-50 Gramm pro Liter).

## Bananzas

Menge: 1 Cocktail

25 Milliliter Gin  
15 Milliliter Crème de Banane  
15 Milliliter Drambuie  
15 Milliliter Grapefruitsaft

Garnitur:

1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten zusammen in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie alles. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in das Cocktailglas und geben zum Schluss die Kirsche in das Glas.

## Barbados Punch

Menge: 1 Punsch

1 Esslöffel Himbeersirup  
2 Esslöffel Weißzucker  
1 Weinglas Wasser  
1 1 / 2 Weinglas Brand  
1 / 2 Zitrone  
2 Scheiben Orange  
1 Stück Ananas  
1 Esslöffel Guavengelee

Geben Sie alle Zutaten in einen Behälter und mischen Sie sie. Sie können zu jedem Glas zu diesem Brandy Punsch noch ein Esslöffel Guavengelee hinzu geben und den Punsch dann servieren.

## Barbados Sunrise

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Grenadine  
6 Zentiliter Orange Juice  
6 Zentiliter Gold Rum  
3 Zentiliter Limettensaft  
5 Zentiliter Maracujasaft

Geben Sie die Säfte ohne Grenadine mit Eis in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann geben Sie Eiswürfel in ein Longdrinkglas und geben den Grenadine dazu. Nun gießen Sie die Säfte dazu und schichten sie ohne sie zu mischen. Zum Schluss schichten Sie den Rum auf die gleiche Art in den Drink und servieren ihn dann.

## Barbara

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Crème de Cacao braun  
2 Zentiliter Sahne

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie sie gut, gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und servieren Sie den Drink.

## Barbara's Special Green-Mix

Menge: 1 Drink

4 Eiswürfel  
3 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Eigelb (Größe M)  
4 Zentiliter Orangensaft; frisch gepresst  
4 Zentiliter Ananassaft; frisch gepresst  
2 Zentiliter Zitronensaft; frisch gepresst  
4 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Weißer Rum

Als Dekoration

- Orangenscheibe  
- Ananasstück  
1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Eiswürfel mit der Sahne und dem Eigelb in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann geben Sie die Säfte, den Blue Curaçao und den Rum dazu und schütteln den Drink nochmal gut durch.

Zum Schluss geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit den Dekofrüchten.

## Barcadi Fireside

Menge: 1 Glas

2 -4 Zentiliter weißer Rum  
1 Teelöffel Zucker oder Kandis  
1 Tasse schwarzer, heißer Tee  
1 Zitronenscheibe  
1 Zimtstange

Geben Sie den Zucker und die Zitronenscheibe in ein großes Teeglas oder Grogglas. Dann fügen Sie den Rum dazu und füllen das Glas mit dem heißen Tee auf. Zum Schluss geben Sie noch die Zimtstange hinein.

## Barman Special

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Kanadischer Whisky  
30 Milliliter Orangensaft  
30 Milliliter Orange Curaçao  
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

## Bastille Bomb

Menge: 1 Shotglas

2 Zentiliter Grenadine  
2 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Blue Curaçao

Füllen Sie ein Shotglas zu einem Drittel mit Grenadine. Dann lassen Sie nacheinander die beiden anderen Liköre vorsichtig über einen Löffelrücken fließen und servieren den Drink anschließend.

**Batida Ananas**

Menge: 1 Drink

Ananassaft  
6 Zentiliter Batida De Coco

Geben Sie den Batida De Coco in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas und füllen Sie es mit Orangensaft auf.

**Batida Brasil**

Menge: 1 Drink

8 Zentiliter Kokosnussmilch  
3 Zentiliter Cachaça  
2 Zentiliter Batida De Coco

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas auf gestoßenem Eis gut.

**Batida Cherie**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Batida De Coco  
4 Zentiliter Sauerkirchnektar  
etwas Sekt

Füllen Sie in eine Sektschale zwei Eiswürfel, den Batida De Coco und geben Sie den Sauerkirchnektar dazu. Dann füllen Sie alles mit Sekt auf.

**Batida de Banana**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Cachaça  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
4 Zentiliter Ananas Juice  
1 Banane

Bereiten Sie die Zutaten in einem Elektromixer auf gestoßenem Eis zu. Dann füllen Sie den Drink in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas und servieren ihn.

**Batida De Coco**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Cachaça  
4 Zentiliter Ananas Juice  
1 Zentiliter Sahne (süß)  
2 Zentiliter Batida De Coco

Geben Sie die Zutaten in einen Elektromixer und bereiten Sie den Drink danach auf gestoßenem Eis zu. Zum Schluss geben Sie ihn in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas.

## Batida de Maracuja

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Mangaroca Batida de Côco  
8 Zentiliter Maracujasaft  
1 Minzzweig  
einige Eiswürfel

Geben Sie zuerst das Eis in ein Glas und füllen Sie es dann mit dem Batida und dem Maracujasaft auf. Bitte verrühren Sie das Ganze nicht, damit der Übergang nicht kaputt geht. Zum Schluss geben Sie die Minze dazu und servieren den Drink.

## Batida do Carneval

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Orangensaft  
7 Zentiliter Mangosaft  
2 Zentiliter Cachaça  
etwas Crushed Ice

Schütten Sie die Zutaten in einen Shaker auf etwas Crushed Ice. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab und servieren ihn.

## Batida Orange

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter Kokoslikör (Batida De Coco)  
2 Zentiliter Schlagsahne  
2 Zentiliter Rum, weiß

Füllen Sie einen Cocktailshaker mit 5 Eiswürfel, geben Sie die angegebenen Zutaten dazu, verschließen Sie den Shaker und schütteln Sie alles etwa 15 Sekunden kräftig. Dann geben Sie zwei Eiswürfel in ein Longdrinkglas und seihen das Getränk durch ein Sieb dazu. Dekoriert wird der Drink zum Schluss mit beliebigem Obst, zum Beispiel können Sie eine Apfelspalte oder ein Ananasstück in das Glas geben.

## Batida-Cocktail

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Pitu  
2-3 Eiswürfel  
Fruchtsaft (Ananas, Maracuja oder Orange)  
oder 50 Gramm Kokoscreme  
etwas Wasser

Verrühren Sie den Schnaps mit den Eiswürfeln in einem Longdrinkglas und gießen Sie alles mit dem Saft auf.

Für einen Batida De Coco verrühren Sie die Kokoscreme mit einer 1/2 Tasse Wasser, und mischen sie mit Pitu und Eiswürfeln.

## BBC

Menge: 1 Drink

8 Zentiliter Bananennektar  
8 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Kokossirup  
4 Zentiliter Rum braun  
3 Zentiliter Baileys  
einige Eiswürfel

Geben Sie den Ananassaft mit dem Bananennektar, dem Kokossirup, dem Baileys und dem braunen Rum in einen Shaker. Dann füllen Sie den Shaker bitte mit Eis auf und schütteln ihn kräftig. Danach seihen Sie den Shakerinhalt durch ein Sieb in ein gekühltes Glas mit weiteren Eiswürfeln ab und servieren den Drink mit einem dicken Trinkhalm.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

## Beach Boy

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Picon  
3/4 Zentiliter Crème de Cacao  
3/4 Zentiliter Grenadine  
2 Prise Orangenbitter  
1/2 pro Portion Limone

Mischen Sie alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Mixbecher, füllen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas und garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenschale.

## Beachcomber

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter heller Rum  
3 Zentiliter Curaçao  
3 Zentiliter Limettensaft  
1 Zentiliter Maraschino Likör  
0,5 Zentiliter Zuckersirup (optional)  
einige Eiswürfel

Geben Sie das Eis sowie die Zutaten in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

## Beau Rivage

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter weißer Rum  
2 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
3 Zentiliter Orange Juice  
Spritzer Grenadine

Schütteln Sie die Zutaten auf Eis in einem Shaker. Danach geben Sie den Drink bitte in eine vorgekühlte Cocktailschale.

## Beautiful

Menge: 1 Drink

1-2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 Zentiliter weißer Rum  
1 Zentiliter Gin  
2 Barlöffel Grenadine  
1 Zentiliter Orange Juice  
eine Orangenscheibe

Geben Sie alles in einen Shaker und mischen Sie die Zutaten gut durch. Dann füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und garnieren ihn mit der Orangenscheibe.

## Bee's Kiss

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Gin  
3 Teelöffel Honig  
2 Zentiliter Zitronensaft  
einige Eiswürfel

Geben Sie den Honig und den Gin in einen Shaker und rühren Sie beides solange bis sich der Honig auflöst hat. Dann geben Sie das Eis und den Zitronensaft hinzu und shaken das Ganze kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail bitte in eine gekühlte Coupette ab und garnieren ihn mit einer Zitronenzeste. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

## Beeren-Punsch

Menge: 1 Punsch

200 Milliliter Schwarzer Johannisbeernektar  
2 Esslöffel gemischte Beeren (Tiefkühl, zum Beispiel Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)  
1 Teelöffel flüssiger Honig  
etwas Zitronensaft  
1 Prise Zitronengras

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Geben Sie in ein großes Glas die unaufgetauten Beeren und den Johannisbeernektar. Danach decken Sie das Glas ab und erhitzen das Ganze bei 600 Watt etwa 1 Minute. Anschließend schmecken Sie den Punsch bitte mit Honig, Zitronensaft und Zitronengras ab.

## Beerencocktail

Menge: 2 Cocktail

1 Schale Beerenmischung  
Zucker  
Weißwein  
Eis, zerstoßen  
Zitronenmelisse

Geben Sie die Beeren in ein grobes Sieb, tauchen Sie es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lassen Sie die gewaschenen Beeren danach abtropfen. Dann kochen Sie einen Teil der Beeren in Weißwein und Zucker ein, lassen das Ganze abkühlen, geben zerstoßenes Eis hinzu und verfeinern den Cocktail mit dem Piccolo und dem Wodka. Zum Schluss füllen Sie den Cocktail bitte in eine Cocktailschale und garnieren ihn mit Zitronenmelisse.



## Beige Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Kahlúa  
3/4 Zentiliter Jamaica Rum  
1 1/2 Zentiliter Sahne (süß)

Vermengen Sie die Zutaten mit geschabtem Eis in einem elektrischen Getränkemixer und füllen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas (absehen).

## Bel ami Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Wodka  
1 Zentiliter Crème de Cacao  
4 Zentiliter Eierlikör

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mischen Sie sie gut durch und füllen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale oder einen Creamer.

## Belfast Cooler

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Zentiliter Zuckersirup  
12 Zentiliter Ginger Ale

Gießen Sie den Zitronensaft und den Zuckersirup über einige Eiswürfel in ein Tumblerglas. Dann füllen Sie den Drink je nach Geschmack mit Ginger Ale auf und verrühren ihn gründlich.

## Bellevue

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Ananassaft  
2 Zentiliter Kokosnusscreme (Cream of Coconut)  
1/4 Stück Limette (den Limettensaft)  
1 Zentiliter Limettensirup  
4 Zentiliter Rum, weiß  
etwas Crushed Ice  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln, schütteln Sie alles kräftig und seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab.

## Bellini

Menge: 1 Drink

1/2 Stück Pfirsich  
1 Schuss Prosecco  
1 Schuss Pfirsichlikör

Pürieren Sie das Pfirsichstück in einem Mixer und streichen Sie es durch ein Sieb in ein Rührglas. Dann verrühren Sie das Fruchtピューree mit dem Likör und dem eiskalten Prosecco vorsichtig.

Als weitere Dekoration für einen perfekten Bellini können Sie auch ein Pfirsichstück mit in das Glas geben.

**Bens Saurer**

Menge: 1 Liter

**1. Phase**

0,3 Liter

(wenn nicht zu kriegen Zitronensaft)

0,2 Liter

0,175 Liter Wodka

0,225 Liter Korn

Ein Schuss Gin

Ein Schuss Blue Curaçao

**2. Phase**

25 Milliliter weißer Zucker

25 Milliliter Honig

etwas heißes Wasser

Vermischen Sie die Zutaten der 1. Phase sorgfältig und stellen Sie sie erst einmal beiseite.

Dann vermischen Sie die Substanzen der 2. Phase ebenfalls und schütteln sie gut, bis sich eine homogene Flüssigkeit gebildet hat. Anschließend werden die beiden vorbereiteten Phasen miteinander vermischt und für etwa 24 Stunden im Kühlschrank eingelagert.

**Bentley**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Dubonnet Rouge

3 Zentiliter Calvados

Geben Sie die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas, mischen Sie alles gut und geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas. Anschließend spritzen Sie den Drink bitte mit einer Zitronenschale ab und servieren ihn.

**Berlenga**

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter weißer Portwein

2 Zentiliter Gin

Zitronenscheibe

Geben Sie den Portwein und den Gin in einen Shaker mit Eis und shaken Sie die Zutaten gut. Danach gießen Sie ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein Aperitifglas. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit der Zitronenscheibe.

## Berliner Bowle

Menge: 4 Drinks

1 Orange  
1/4 Tasse Ananassaft  
1 Paket Apfelsaft  
2 Scheibe Ananas  
1 Zitrone (Saft)  
Eiswürfel  
eventuell Sekt

Schneiden Sie die Ananas und die Orange in gleichmäßige Stücke und geben Sie beides in ein großes Glasgefäß. Danach geben Sie den Ananassaft, den Zitronensaft und den Apfelsaft dazu und lassen den Drink etwa 60 Minuten im Kühlschrank ziehen.

Nach der Ruhezeit gießen Sie den Drink eventuell mit Sekt auf und servieren ihn mit Eiswürfeln.

## Berliner Fruchtgetränk

Menge: 1 Drink

2 Eiswürfel  
Saft einer Zitrone  
2 Esslöffel Kirschsafte  
2 Esslöffel Himbeersafte  
4 Esslöffel Weinbrand  
Mineralwasser

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas und gießen Sie den Saft und den Weinbrand dazu. Dann rühren Sie den Drink gut um und füllen ihn mit Mineralwasser auf. Zum Schluss hängen Sie bitte eine Zitronenspirale an den Glasrand und servieren den Drink mit einem Strohhalm.

## Berliner Punsch

Menge: 1 Drink

300 Gramm Zucker  
500 Milliliter Wasser  
700 Milliliter Weißwein  
200 Milliliter Rum  
Saft einer Zitrone

Erhitzen Sie das Wasser mit dem Zucker und dem Wein in einem kleinem Topf und lassen Sie das Ganze einmal aufkochen. Danach nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und geben dem Rum und den Zitronensaft dazu. Dieser Drink wird heiß serviert.

## Berliner Weiße mit Waldmeister- oder Himbeerschuss

Menge: 1 Drink

2 Esslöffel Sirup (Waldmeister- oder Himbeersirup)  
1 Teelöffel Zitronensaft  
1 Flaschen Weißbier, kalt

Geben Sie in jedes Berliner-Weiße-Glas den Sirup und den Zitronensaft. Danach füllen Sie das Glas mit dem Weißbier auf und servieren den Drink mit einem Strohhalm.

## Bermuda Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5 1/2 Zentiliter Gin  
2 1/4 Zentiliter Peach (Pfirsichlikör)  
2 Spritzer Orangensaft  
2 Spritzer Grenadine

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie ihn und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein großes, gekühltes Cocktailglas.

## Bermuda Highball

Menge: 1 Drink

2 Eiswürfel  
2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Wermut  
2 Zentiliter Weinbrand  
ein paar Eiswürfel  
Ginger Ale

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas, gießen Sie den Gin, den Wermut und den Weinbrand darüber und füllen Sie den Drink mit Ginger Ale auf.

## Between the Sheets

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter weißer Rum  
2 Zentiliter Cognac/Brandy  
1 Zentiliter Triple Sec  
1 Zentiliter Lemon Juice  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie. Danach geben Sie den Drink in eine vorgekühlte Cocktailschale.

## Beuser & Angus Special

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Grüne Chartreuse  
2 Teelöffel Maraschino Likör  
30 Milliliter Limettensaft (frisch gepresst)  
1/2 Eiweiß (Größe M)  
5 Dashes Orangenblütenwasser

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker ohne Eis (!) und schütteln Sie sie etwa 15 Sekunden (Dry Shake). Dann geben Sie die Eiswürfel hinzu und schütteln den Drink weitere 20 Sekunden kräftig durch. Zum Schluss seihen Sie das Getränk bitte in einen mit Eis gefüllten Tumbler ab.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

**Bier Chaudeau**

Menge: 4 Drinks

2 Eier (Größe M)  
 1 Tasse Weißwein  
 1 Flasche Bier  
 1 Teelöffel Zucker  
 1 Stange Zimt  
 1 Stück Limonenschale oder Zitronenschale

Schlagen Sie die Eier in einem Topf (auf der Kochstelle) mit einem Schneebesen und lassen Sie dabei behutsam den Wein hineinlaufen. Dann gießen Sie das Bier zusammen mit dem Zucker, dem Zimt und der Zitronenschale dazu. Danach schlagen Sie die ganze Zeit über mit dem Schneebesen weiter, bis die Masse zu kochen beginnt. Anschließend nehmen Sie sofort der Topf von der Kochstelle, weil sonst die Eier gerinnen und Sie Rührei haben. Vor dem Servieren nehmen Sie noch den Zimt und die Zitronenschale mit einer Schaumkelle aus dem Drink.

**Bier Sangaree**

Menge: 4 Drinks

1 Flasche kaltes Bier  
 3 Tasse kaltes Wasser  
 1 Teelöffel Zucker  
 etwas Muskat

Mischen Sie das Bier und das Wasser in einem Krug. Den Zucker rühren Sie danach hinein, gießen es in Gläser und überpudern alles mit dem Muskat.

**Bier-Punsch (heiß)**

Menge: 4 Drinks

2 Flasche Bier  
 1/2 Tasse Zucker  
 1 Stange Zimt  
 4 Eier (Größe M)  
 1/4 Tasse Rum

Erhitzen Sie das Bier zusammen mit Zucker und Zimt in einem Topf. Dann schlagen Sie die Eier, bis ihre Farbe heller wird, und fügen dabei allmählich den Rum hinzu. Danach nehmen Sie das Bier von der Kochstelle; nehmen den Zimt mit einer Schaumkelle raus und rühren nun die Eier ein. Die Mischung gießen Sie bitte in Punschgläser und servieren sie heiß.

**Bier-Punsch (kalt)**

Menge: 5 Drink

3 Flaschen Bier  
 1/4 Becher einfacher Sherry  
 1/4 Becher einfacher Brandy  
 1 Spur Muskat  
 1 Teelöffel Zucker  
 3 Teelöffel Zitronensaft  
 Zitronensaft, ein paar Spritzer

Mischen Sie alle Zutaten und gießen Sie sie über zerstoßenem Eis in Longdrinkgläser.

## Bier-Punsch (mit Eiern und Sahne)

Menge: 4 Drinks

1 Zitrone; Schale  
1/2 Zimtstange  
125 Gramm Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
250 Milliliter Sahne (süß)  
250 Milliliter Rum  
10 Deziliter Helles Starkbier

Kochen Sie das Bier mit dem Zucker, dem Zimt und der sehr dünn abgeschälten Zitronenschale in einem kleinen Topf auf. Dann schlagen Sie die Sahne, den Rum und die Eigelbe tüchtig auf und geben das Gemisch unter ständigem Rühren in das fast köchelnde Bier (das Ganze darf nicht kochen, sonst haben Sie Rührei). Zum Schluss schlagen Sie alles sehr schaumig und servieren den Drink sofort heiß!

## Bier-Punsch 2

Menge: 1 Drink

3 Eiswürfel  
2 Esslöffel gestoßenes Eis  
1 Teelöffel Zuckersirup  
2 Zentiliter Sherry dry  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Weinbrand  
1/2 Zitrone  
Helles Bier

Geben Sie den Zuckersirup, den Sherry, den Zitronensaft und den Weinbrand auf Eis in einen Shaker, schütteln Sie alle Zutaten kurz und gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas. Danach geben Sie die dünn geschälte Zitronenschale dazu und füllen den Drink mit eiskaltem Bier auf.

## Bier-Zitronen-Punsch

Menge: 4 Drinks

125 Gramm Zucker  
3 Zitronen (mit essbarer Schale)  
2 Grapefruit  
1/2 Liter Bier

Kochen Sie 1/4 Liter Wasser mit dem Zucker und der spiralig abgeschälten Schale von den Zitronen in einem kleinen Topf auf und lassen Sie alles etwa fünf Minuten ziehen. Danach entfernen Sie die Schale mit einer Schaumkelle und lassen den Drink abkühlen. Nun fügen Sie noch den Saft der Zitronen und der Grapefruits zu und füllen den Drink mit dem Bier auf.

**Bierkaltshale**

Menge: 4 Drinks

3/4 Liter Helles oder dunkles Bier  
 1/4 Liter Wasser  
 etwas Tafelsalz  
 3 Esslöffel Zucker  
 2 Esslöffel Korinthen  
 75 Gramm Schwarzbrot  
 1 Zitrone; Saft  
 -- ODER  
 3 Scheiben Zitrone  
 -- ODER  
 5 Esslöffel Rhabarber-Saft

Bereiten Sie die Korinthen und die Sultaninen vor. Das Reinigen von Korinthen geschieht übrigens am besten in der Weise, dass Sie sie in wenig Weizenmehl zwischen den Händen reiben. So werden die kleinen Stiele leicht entfernt. Dann waschen Sie die Korinthen so oft in lauem Wasser, bis es nicht mehr trübe wird, und schütteln sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Sultaninen und andere Rosinen müssen immer von den anhaftenden Stielen befreit werden, wobei sorgfältig auch auf Steinchen zu achten ist, die sich sehr häufig darunter befinden. Nach dem "Verlesen" waschen Sie die Korinthen gründlich und schütten sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag.

Nun krümeln Sie das Brot oder schneiden es fein, pressen den Zitronensaft aus oder schneiden Scheiben ab (die Kerne müssen Sie bitte daraus entfernen).

Dann mischen Sie das Bier mit dem Wasser, dem Zucker, den Korinthen und dem Brot, schmecken alles mit Zitronensaft oder Rhabarbersaft ab (oder Scheiben Zitrone) lassen den Drink in der Kaltshale ziehen und nehmen ihn dann heraus.

**Big Alf**

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Katzensaft  
 3 Zentiliter Wodka  
 2 Zentiliter Zuckersirup  
 1 Eigelb (Größe M)  
 etwas Soda  
 10 Zentiliter Champagner

Nutzen Sie bitte frisch gepressten Saft. Die Zutaten geben Sie mit Eis und dem Eigelb in einen Shaker, schütteln sie und füllen alles mit Wodka, Zuckersirup und Champagner auf.

**Big Ben**

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin  
 4 Zentiliter Orangensaft  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 1 Zentiliter Grenadinesirup  
 10 Zentiliter Bitter Lemon  
 Cocktailkirschen  
 Zitronen  
 Eiswürfel

--Alkohol: 9%  
 --Menge: 22cl

Geben Sie einige Eiswürfel und alle flüssigen Zutaten mit Ausnahme des Bitter Lemon in einen Shaker und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Barsieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Anschließend füllen Sie den Drink mit Bitter Lemon auf und leicht rühren ihn leicht um.

Nun stecken Sie eine Zitronenscheibe an den Glasrand und geben einen Cocktail-Spieß mit einer oder zwei Cocktailkirchen direkt in den Drink.

## Big John

Menge: 1 Glas

3 Zentiliter Johnnie Walker  
2 Zentiliter Maracujasaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in einem Mixbecher mit Eis, schütteln Sie sie und servieren Sie den Drink im Tumbler auf Eis mit einem Strohalm.

Außerdem stecken Sie ein Spieß mit je 1/2 Orangenscheibe und Zitronenscheibe, in die Mitte eine Kirsche und 1 Ananasstück. Dann geben Sie auf den Spieß bitte etwas Amaretto auf die Kirsche.

## Big John 2

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Maracujasaft  
2 Zentiliter Lemon Juice  
2 Zentiliter Ananas Juice  
4 Zentiliter Orange Juice  
3 Zentiliter Scotch  
1 Spritzer Amaretto

Geben Sie sie ersten 5 Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln, schütteln Sie sie und gießen Sie alles durch ein Sieb (absehen) in ein Longdrinkglas. Verziert wird der Drink mit einer Orangenscheibe und eine Kirsche, die Kirsche beträufeln Sie bitte mit Amaretto.

## Biga's Eierlikör

Menge: 1 Portion

30 Eigelb (Größe M)  
10 Eiweiß (Größe M)  
500 Gramm Puderzucker  
10 Päckchen Vanillezucker  
3 kleine Dosen Kondensmilch  
250 Milliliter Cognac  
250 Milliliter Alkohol (95%)

Vermischen Sie die Eier mit dem Puderzucker in einem Mixer gut. Dann fügen Sie alle anderen Zutaten hinzu und mixen sie nochmals gut durch. Die Masse gießen Sie anschließend durch ein feines Sieb (absehen) und füllen sie in Flaschen.

## Bijou

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 Zentiliter Chartreuse, grün

Rühren Sie die Zutaten auf Eis in einem Rührglas. Dann geben Sie den Drink in eine vorgekühlte Cocktailschale und servieren ihn.



## Bird of Paradise

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Tequila  
2 Zentiliter Crème de Cacao, weiß  
1 Zentiliter Amaretto  
4 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker, schütteln Sie sie und gießen Sie den Drink in eine Cocktailschale. Danach können Sie den Drink servieren.

## Birne mit Champagner

Menge: 1 Cocktail

1 reife Birne  
2 Zentiliter Zuckersirup  
1 Zentiliter Williamsbirnen-Brand  
Champagner (oder Prosecco)

Schälen Sie die Birne, befreien Sie sie von dem Stiel und dem Kerngehäuse und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Dann geben Sie die Birnenstücke mit dem Sirup, dem Birnenbrand, einem kleinen Schuss Champagner sowie zwei Eiswürfeln in den Mixer und verrühren das Ganze gut. Nun geben Sie den Cocktail in ein im Eisfach vorgekühltes Stielglas und füllen ihn mit einem Schuss gut gekühlten Champagner auf. Zum Schluss rühren Sie bitte einmal um und servieren den Cocktail eiskalt.

## Birnen in Alkohol

Menge: 1 Portion

2 Kilogramm reife, saftige Birnen  
- (Williams Christ)  
1 Kilogramm Zucker  
3/8 Liter Wasser  
1/2 Liter Birnengeist

Schälen Sie die Birnen, halbieren Sie sie und schneiden Sie dabei bitte das Kerngehäuse heraus. Dann vermischen Sie den Zucker mit dem Wasser und kochen das Wasser in einer Kasserolle einmal auf, bis ein dicklicher Sirup entstanden ist. Nun geben Sie den Sirup über die Früchte und lassen sie mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt etwa 24 Stunden ziehen. Anschließend gießen Sie den Saft ab, kochen ihn in einem kleinen Topf so lange sprudelnd bis nur etwa die Hälfte der Flüssigkeit vorhanden ist. Danach geben Sie die Flüssigkeit wieder über die Birnen und lassen das Ganze weitere 24 Stunden ziehen. Nun gießen Sie den Saft noch einmal ab. Dann mischen Sie die Flüssigkeit mit der gleichen Menge Birnengeist und schichten die Birnen in Ein-Liter-Gläser. Die Birnen müssen Sie jetzt bitte mit der Flüssigkeit vollständig bedecken und die Gläser fest verschließen.

Haltbarkeit des Drinks: drei Monate

**Birnenlikör**

Menge: 13 Portionen

750 Gramm reife Birnen  
 1 Liter Kernobstbranntwein  
 2 Esslöffel Zitronensaft  
 200 Gramm Birnendicksaft

Spülen Sie die Birnen heiß ab und reiben Sie sie mit einem Küchentuch trocken. Dann vierteln Sie die Früchte, entfernen das Kerngehäuse schneiden die Birnenviertel in kleine Schnitze und füllen sie in ein großes Einmachglas. Danach übergießen Sie das Ganze bitte mit dem Branntwein. Die Birnen müssen bitte vollständig bedeckt sein. Nun fügen Sie den Zitronensaft hinzu und lassen den Drink in einem gut verschlossene Glas an einem warmen Ort mindestens 2-3 Wochen stehen.

Anschließend gießen Sie die Birnen mit der Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb (abseihen), gießen es dann durch ein Gazetuch oder einen Geleesack und pressen dabei die Birnen gut aus. Den Saft verrühren Sie jetzt gut bitte mit dem Birnendicksaft, lassen ihn etwa 60 Minuten zugedeckt stehen und rühren alles von Zeit zu Zeit gut um.

Nach der Ruhezeit füllen Sie den Likör bitte in Flaschen ab und verschließen diese zum Schluss gut.

Vor Verwendung muss der Likör bitte mindestens vier Wochen ziehen.

Haltbarkeit: an einem kühlen Ort etwa 1 Jahr.

**"Bischof ""Feuertaufe"""**

Menge: 6 Drinks

400 Milliliter Johannisbeersaft  
 700 Milliliter Herber Rotwein  
 100 Milliliter Johannisbeerlikör  
 100 Milliliter Kirschlikör  
 2-3 Gewürznelken  
 etwas Zitronenschale

Mischen Sie den Johannisbeersaft mit dem Wein, kochen Sie beide Zutaten einen Moment mit den Gewürzen in einem kleinen Topf, gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) und lassen Sie ihn abkühlen. Danach vermischen Sie das Ganze mit den beiden Likören, gießen den Drink in eine Glasschale, fügen Eiswürfel dazu und servieren das Getränk gleich.

**Bishop**

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Leichter Rum  
 1 Spritzer Zitronensaft  
 10 Milliliter Rotwein  
 Zuckersirup  
 einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze und seihen den Cocktail durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

## Bishop Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5 Ingwerscheiben  
1 Barlöffel Honigsirup (flüssiger Honig)  
etwas Wasser (heiß)  
2 Zentiliter Chartreuse V.E.P.

Drücken Sie in einem Becherglas den Ingwer und den flüssigen Honig an. Danach lösen Sie den Honig mit heißem Wasser auf, rühren den Cocktail um und gießen ihn mit Chartreuse auf.

## Bitter Sweet

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wermut, trocken  
3 Zentiliter Wermut, weiß  
1 Spritzer Angostura Bitter  
etwas Orangenschale

Rühren Sie alle Zutaten in einem Cocktailglas mit Eiswürfeln. Dann knicken Sie die Orangenschale über dem Glas und geben sie beim Servieren dazu.

## Bitters Highball

Menge: 1 Drink

ein paar Zuckerwürfel  
1 Spritzer Angostura Bitter (oder Orange Bitter)  
etwas Ginger Ale (zum Auffüllen)  
Zitronenschale  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zuckerwürfel in ein Longdrinkglas und tränken Sie sie mit dem Angostura. Dann geben Sie die Eiswürfel dazu, füllen alles mit Ginger Ale auf, geben die Zitronenschale dazu und rühren den Drink vor dem Servieren noch einmal um.

## Black & Fall

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Cognac  
2 Zentiliter Calvados  
1 Zentiliter Cointreau  
1 Spritzer Absinthe  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf einigen Eiswürfeln. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

## Black Devil

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter weißer Rum  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
ein paar Schwarze Olive

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf viel Eis. Dann geben Sie bitte kleine eisgekühlte Cocktailschale dazu und fügen außerdem ein paar Schwarze Olive dazu.

**Black Jack**

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
1 Zentiliter Zitronensaft  
3 Zentiliter Whisky (Scotch)  
1 Zentiliter Triple Sec  
2 Zentiliter Kahlúa

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab.

**Black Jack (kalt)**

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Kirschbrand  
10 Milliliter Cognac  
45 Milliliter Kaffee, kalt  
etwas Zuckersirup  
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie alles und seihen den Drink durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

**Black Magic**

Menge: 1 Drink

25 Milliliter Absolut Vodka  
25 Milliliter Kahlúa  
10 Milliliter Zitronensaft

1 Zitronenscheibe  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Drink bitte mit der Zitronenscheibe und servieren ihn.

**Black Magic (kalt)**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka  
1 Zentiliter Kahlúa  
1 Tasse Kaffee (kalt)  
1 Spritzer Zitronensaft  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Becherglas auf einigen Eiswürfeln. Danach können Sie den Drink servieren.

## Black Marie

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Rum braun  
2 Zentiliter Brandy  
1 Zentiliter Tia Maria  
1 Tasse Espresso (kalt)  
etwas Zucker (braun)  
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab.

## Black Russian

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Kaffeelikör  
9 Zentiliter Wodka  
2-3 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher und rühren Sie sie vorsichtig um. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Glas und servieren den Drink nach dem Essen.

## Black Stripes

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter dunkler Rum  
15 Milliliter Melasse / Zuckersirup  
5 Milliliter flüssiger Honig  
3 Zentiliter Siedendes Wasser  
etwas zerstoßenes Eis

Gießen Sie alle Zutaten in ein Mischglas und rühren Sie dann gut um den Honig und die Melasse schön aufzulösen. Danach füllen Sie den Drink in ein altmodisches Glas, das mit zerstoßenem Eis gefüllt ist. Zum Schluss rühren Sie bitte nochmal gut um und servieren den Drink dann.

## Black Sun

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter brauner Rum  
Cola  
Zitronenscheibe

Geben Sie den Cointreau und den Rum in ein Glas mit Eiswürfeln und füllen Sie das Glas mit Cola auf. Dann geben Sie eine Zitronenscheibe dazu und servieren den Drink.

## Black Thorn

Menge: 1 Drink

3 Spritzer Pimm's Cup No. 1  
30 Milliliter Wermut, trocken  
30 Milliliter Irish Whiskey  
3 Spritzer Pastis  
Eiswürfel

Füllen Sie in ein Mixglas die Eiswürfel und geben Sie alle anderen Zutaten dazu. Dann mixen Sie den Drink gut durch, gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) und füllen den Drink dann in ein Cocktailglas. Zum Schluss rühren Sie den Drink bitte nochmal gut durch und servieren ihn dann.

## Black Thunder

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
16 Zentiliter Cola

Garnitur:  
Orangenscheibe

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in ein großes Longdrinkglas und servieren Sie den Drink dann.

## Black Velvet

Menge: 1 Drink

etwas Guinness  
etwas Champagner (zum Auffüllen)

Füllen Sie einen Champagnerkelch zur Hälfte mit Guinness und gießen Sie ihn vorsichtig mit Champagner auf.

## Black Widow

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Golden Rum  
1 Zentiliter Southern Comfort  
1 Spritzer Zuckersirup  
Saft einer Limette

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann geben Sie den Drink in eine eisgekühlte Cocktailschale und servieren ihn.

## Blackthron

Menge: 1 Cocktail

3 Spritzer Pimm's Cup No. 1  
30 Milliliter Trockener Wermut  
30 Milliliter irischer Whiskey  
3 Spritzer Pastis  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann seihen Sie den Cocktail in ein Cocktailglas ab und rühren ihn um.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

## Blanche

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Anisettelikör  
1 Zentiliter Curaçao weiß  
3 Zentiliter Orange Juice  
Eine Kirsche

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie gut durch und garnieren Sie den Drink vor dem Servieren mit der Kirsche.

## Blaubeer-Lavendel-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

Für den Sirup:

1 Tasse Wasser, etwa 225 Milliliter  
1 Tasse Zucker, etwa 225 Milliliter  
2 Esslöffel Lavendelblüten  
½ Teelöffel Zitronensäure

Für den Cocktail:

4 Teile Wodka  
2 Teile Lavendelblütensirup  
1 Teil Holunderblütenlikör  
einige Eiswürfel  
Mineralwasser, Classic  
80 Gramm Blaubeeren, gefroren

Für den Lavendelsirup geben Sie bitte den Zucker in einen Topf. Dann füllen Sie die Tasse so hoch mit Wasser, wie der Zucker gestanden hat. Das restliche Wasser geben Sie bitte mit von den Stängeln gezupften Lavendelblüten sowie dem Zitronensäure zum Zucker und lassen die Zutaten unter Rühren aufkochen. Danach schalten Sie die Hitzezufuhr herunter und lassen das Ganze etwa 3 - 5 Minuten köcheln. Nun ziehen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen die Lavendelblüten mindestens 2-3 Stunden im Sirup ziehen.

Nach der Ruhezeit gießen Sie den Sirup bitte durch ein feines Sieb (abseihen) um die Lavendelblüten herauszufiltern. Wenn das Sieb zu grob ist, filtern Sie den Sirup bitte durch ein Küchentuch.

Nun lassen Sie den Sirup noch einmal gut aufkochen und füllen ihn heiß in saubere Flaschen. Dann stellen Sie die Flaschen einige Minuten über Kopf, drehen sie wieder um und lassen den Cocktail vollständig abkühlen.

Für den Cocktail zerdrücken Sie jetzt die Blaubeeren in einem Cocktailshaker mit einem Holzstößel, geben alle anderen Zutaten bis auf das Mineralwasser dazu, schütteln alles gut, füllen den Cocktail in ein Glas um und füllen ihn nach Geschmack mit Mineralwasser auf

Statt Holunderblütenlikör können Sie auch Holunderblütensirup nehmen, dann nehmen Sie vielleicht etwas mehr Wodka.

## Blaubeer-Wodka-Likör

Menge: 1 Likör

160 Gramm braunen Zucker  
 160 Milliliter Wasser  
 125 Gramm Blaubeeren  
 2 Zitronen  
 500 Milliliter Wasser, stilles  
 200 Milliliter Wodka

Geben Sie den Zucker, das Wasser und die Blaubeeren in einen Kochtopf und bringen Sie die Zutaten auf höchster Kochzufuhr zum Kochen. Sobald es anfängt zu kochen, schalten Sie die Hitzezufuhr ein bisschen runter. Nun lassen Sie das Ganze etwa 5 Minuten kochen und rühren öfter mal um. Anschließend geben Sie den Likör durch ein Sieb (abseihen, am besten mit einem Nudelsieb) und lassen ihn etwa 2 Stunden kühlen.

### Unsere Tipps:

Bei mehreren Portionen können Sie alles zusammen in einen Behälter geben und zusammen kühlen lassen, schon haben Sie selbst gemachten Sirup. Davon messen Sie dann bitte dann 300 Milliliter für die weitere Zubereitung ab. Was im Sieb übrig bleibt, können Sie übrigens als Blaubeermarmelade verwenden.

Nun pressen Sie 2 Zitronen aus und geben den Saft durch ein Sieb zu den 300 Millilitern Sirup.

Wenn alles abgekühlt ist, geben Sie bitte 500 Milliliter Wasser in einen Behälter (am besten in Flasche), fügen dann 300 Milliliter selbst gemachten Sirup dazu und zuletzt 200 Milliliter Wodka geben. Jetzt müssen Sie den Likör bitte nur noch gut mischen.

Den Inhalt geben Sie zum Schluss in ein Glas, fügen ein paar Eiswürfel dazu und servieren servieren den Drink.

## Blaubeerlikör mit Gewürzen

Menge: 1 Likör

200 Gramm Blaubeeren, frisch oder Tiefkühlware  
 150 Gramm Kandiszucker, braun  
 1 Flasche Doppelkorn oder Wodka, 0,7 Liter Inhalt  
 5 Pfefferbeeren (tasmanischer Pfeffer, australischer Bergpfeffer, Menge nach Geschmack)  
 ½ Vanilleschote  
 1 Sternanis  
 1 Zimtstange  
 3 Stücke Ingwerwurzel, in dünne Scheibchen geschnitten

Für den Sirup: optional  
 50 Gramm Zuckerhut  
 50 Milliliter Wasser

Verlesen Sie die frischen Blaubeeren sorgfältig, geben Sie sie in ein Sieb und tauchen Sie das Sieb in eine Schale mit kaltem Wasser. Dann lassen Sie die Blaubeeren bitte gut abtropfen. Tiefgekühlte Ware lassen Sie bitte in einem Sieb auftauen.

Die Beeren geben Sie jetzt mit dem Zucker, dem Alkohol und den Gewürzen am besten in ein sauberes 2 Liter-Einkochglas mit Gummidichtung und lassen sie an einem nicht zu warmen Ort etwa 2 Monate unter gelegentlichem Schütteln durchziehen.

Anschließend gießen Sie das Getränk durch ein feines Sieb (abseihen), füllen den Likör in eine saubere Flasche um und lassen ihn an einem kühlen Ort nochmals etwa 2 Monate reifen.



**(Fortsetzung Blaubeerlikör mit Gewürzen)**

Sollte der Geschmack zu stark sein oder der Alkoholgehalt zu hoch, können Sie den Likör mit folgender Methode etwas "entschärfen", also milder machen.

Lassen Sie in einem kleinen Topf etwa 50 Gramm Zucker mit 50 Milliliter Wasser unter ständigem Rühren zu Sirup kochen und stellen Sie den Sirup danach zum Abkühlen auf die Seite. Nach Geschmack können Sie von diesem Sirup etwas zu dem Likör geben und ihn untermischen. Jetzt lassen Sie den Likör noch mal einige Zeit reifen.

Zwar braucht dieser Likör seine Zeit zum Reifen, entschädigt aber dafür mit einer überraschenden Geschmacksnoten, die Sie jederzeit an seinen eigenen Geschmack anpassen können und somit auch neue Varianten ausprobieren können.

**Blauer Engel**

Menge: 1 Drink

1/2 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Würfel Orangensaft - gefroren  
Sekt zum Auffüllen

Geben Sie den Blue Curaçao und die gefrorenen Orangensaftwürfel in ein Glas und füllen Sie den Drink mit Sekt auf.

**Blinker**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch Whisky  
2 Zentiliter Grapefruitsaft  
1 Zentiliter Grenadine

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie. Danach können Sie den Drink servieren.

**Blonder Engel Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Eierlikör  
10 Zentiliter Orangensaft  
1 Kugel Vanille-Eis

Füllen Sie ein Longdrinkglas etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis und schütten Sie den Eierlikör dazu. Dann rühren Sie alles kurz um und füllen danach je nach Geschmack mit Orangensaft auf. Vor dem Servieren müssen Sie den Cocktail bitte nochmals gut umrühren. Das Vanille-Eis können Sie übrigens auch durch Crushed Ice ersetzen.

**Blood & Sand**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch – zum Beispiel The Glenlivet Nadurra  
 2 Zentiliter roter Wermut – Antica Formula  
 2 Zentiliter Kirschlikör – Heering Cherry Liqueur  
 3 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie mit viel Eis kräftig durch. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen, oder durch einen Strainer und einen Feinsieb) in eine Cocktailschale. Nach eigenem Belieben können Sie den Drink mit einer Orangenzeste und/oder Cocktailkirsche garnieren und servieren.

**Bloodhound Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken  
 2 Zentiliter Wermut, weiß  
 2 Zentiliter Gin  
 einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas auf Eiswürfeln. Danach seihen Sie den Cocktail in eine Cocktailschale ab.

**Unser Tipp:**

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

**Bloody Bull**

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Klare Rindersuppe  
 2 Spritzer Tabasco  
 30 Milliliter Zitronensaft  
 60 Milliliter Tequila  
 45 Milliliter Tomatensaft  
 10 Milliliter Worcestersauce  
 einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Anschließend rühren Sie den Drink um und servieren ihn.

**Bloody Maria**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka  
 6 Zentiliter Tomatensaft  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 etwas Tafelsalz  
 etwas Pfeffer frisch aus der Mühle  
 1 Spritzer Tabasco  
 1 Spritzer Worcestersauce

Zum Garnieren:

1 Zitronenscheibe oder Limettenscheibe

Geben Sie alle Zutaten in ein Rührglas und vermischen Sie sie gut. Danach gießen Sie die Mischung bitte in ein Old-Fashioned-Glas und garnieren den Drink mit einer Zitronenscheibe oder Limettenscheibe. Anschließend können Sie den Drink servieren.

**Bloody Mary**

Menge: 1 Glas

5 Zentiliter Wodka  
 10 Zentiliter Tomatensaft  
 1 Spritzer Worcestersauce  
 1-2 Spritzer Tabasco  
 Etwas Tafelsalz und Pfeffer aus der Mühle  
 Ein guter Spritzer Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln befüllten Mixbehälter und rühren Sie sie gut um.

Die fertig gerührte Mischung füllen Sie dann in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln, garnieren den Drink mit einer Sellerie-Stange und servieren ihn.

**Unser Tipp:**

Für die Garnierung empfehlen wir die Herzstange des Stangenselleries.

**Bloody Mary (2)**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Wodka  
 6 Zentiliter Tomatensaft  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 1 Prise Tafelsalz  
 1 Prise Pfeffer frisch aus der Mühle  
 1 Spritzer Tabasco  
 1 Spritzer Worcestersauce

Geben Sie alle Zutaten wie den Wodka, den Tomatensaft, den Zitronensaft, den Tabasco, die Worcestersauce, das Jodsalz und den Pfeffer in ein Rührglas und vermischen Sie das Ganze gut. Danach gießen Sie den Drink bitte in ein Old-Fashioned-Glas.

Garniert wird der Drink zum Schluss mit einer Zitronenscheibe oder einer Limettenscheibe.

**Bloody Mary, Scharf**

Menge: 1 Drink

3 Prise Worcestersauce  
 1/2 Zitrone  
 2 Spritzer Tabasco; +/- nach Geschmack  
 4 Zentiliter Wodka  
 12 Zentiliter Tomatensaft  
 3 Eiswürfel  
 Etwas Salz  
 Etwas Pfeffer; frisch gemahlen

Füllen Sie die Worcestersauce, den Zitronensaft, den Tabasco, den Wodka und den Tomatensaft mit Eiswürfeln in einem Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein hohes Cocktailglas und würzen ihn nach eigenem Belieben mit Jodsalz und Pfeffer.

**Bloody Mary, schwach**

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka  
 1 Zentiliter Lemon Juice  
 etwas Selleriesalz  
 etwas Worcestersauce  
 etwas Pfeffer Frisch aus der Mühle  
 2 Tropfen Tabasco  
 10 Zentiliter Tomatensaft

Zutaten auf Eis im Shaker sehr kräftig schütteln, sonst verbinden sich Gewürze nicht (Nicht rühren!!).

Danach in Longdrink-Glas geben.

## Bloody Mary, stark

Menge: 1 Drink

2 Esslöffel frischer Zitronensaft  
12 Zentiliter kräftiger Tomatensaft  
9 Zentiliter Wodka  
2 Tropfen Worcestersauce  
2 Tropfen Tabasco  
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle  
etwas Sellarisalz

Füllen Sie einen Mixbecher mit allen Zutaten bis einschließlich des Tabascos und geben Sie etwas Eis dazu. Dann schmecken Sie den Drink mit Pfeffer ab, geben den Shaker darüber und schütteln ihn kräftig. Nun gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas und geben zum Schluss das Jodsalt darüber.

## Bloody Orange

Menge: 1 Drink

100 Milliliter Blutorangensaft; frischer  
1/2 Limette; Saft  
100 Milliliter Ananassaft  
2 Zentiliter Amaretto  
2 Zentiliter Calvados

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie alles gut und servieren Sie den Drink im Longdrinkglas. Garniert wird das Getränk zum Schluss mit Limettenscheiben.

Für alkoholfreie Variante empfehlen wir statt Amaretto/Calvados 2 Zentiliter Mandelsirup zu nehmen.

## Bloody Virgin Bull

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Tomatensaft  
6 Zentiliter Bouillon  
1 Zentiliter Zitronensaft  
1 Spritzer Worcestersauce  
etwas Sellarisalz  
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle  
1 Spritzer Tabasco

Verrühren Sie die Zutaten in einem Becherglas gut und servieren Sie den Drink anschließend.

## Blue Angel

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Blue Curaçao  
Sekt

Füllen Sie den Curaçao mit Sekt auf und servieren Sie den Drink dann.

## Blue Bird

Menge: 1 Drink

1 Würfelzucker  
5 Milliliter Blue Curaçao  
1 Zentiliter Gordons Dry Gin  
1 Zentiliter Curaçao Triple Sec  
8 Zentiliter Champagner Brut

Geben Sie den Würfelzucker in eine Schale und tranken Sie ihn mit Blue Curaçao. Dann geben Sie den Gin, den Triple Sec und den Champagner dazu und servieren den Drink.

### Blue by you

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Curaçao weiß  
2 Zentiliter Cointreau  
Ginger Ale

Rühren Sie alles in einem Glas gut um und servieren Sie den Drink.

### Blue Caribic

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Ananassaft  
Weißwein  
Ananasstücke

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie den Drink vor dem servieren gut durch.

### Blue Champagne

Menge: 1 Drink

10 Zentiliter Champagner  
1 Spritzer Triple Sec  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Limettensaft

Geben Sie die Zutaten (außer den Champagner) in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie alles kräftig. Danach geben Sie das Ganze in ein vorgekühltes Champagnerglas und füllen es mit dem Champagner auf.

### Blue Devil

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Lemon Juice  
1 Zentiliter Zuckersirup

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink in eine vorgekühlte Cocktailschale und servieren diese.

### Blue Eyes

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Wermut, weiß  
1 Zentiliter Blue Curaçao  
Ginger Ale  
Orangenscheibe  
Cocktailkirsche

Gießen Sie den Gin, den Wermut und den Curaçao in ein Longdrinkglas und füllen Sie alles mit Ginger Ale auf. Danach garnieren Sie den Drink bitte vor dem Servieren mit der Orangenscheibe und der Kirsche.

## Blue Hawaii

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Blue Curaçao  
4 Zentiliter Rum weiß  
1/16 Ananassaft  
Saft einer Zitrone  
2 Barlöffel Zuckersirup  
Sodawasser

Verrühren Sie die Zutaten gut und geben Sie vor dem servieren noch Eiswürfel dazu.

## Blue Hawaiian

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Rum (weiß)  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
4 Zentiliter Cream of Coconut  
9 Zentiliter Ananassaft  
etwas Crushed Ice

Füllen Sie die Zutaten in einem Shaker und mixen Sie sie mit dem Crushed Ice. Dann gießen Sie den Drink in einem Fancyglas mit einigen frischen Eiswürfel und gießen das Getränk durch ein Sieb (abseihen) in das Longdrink-Glas (Durch das shaken entsteht übrigens etwas Schaum). Als Dekoration können Sie ein Stück Ananas an den Glasrand geben.

## Blue Lady

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Gin  
1 Kirsche  
ein paar Eiswürfel

Zerstoßen Sie die Eiswürfel und verrühren Sie sie mit den anderen Zutaten kurz. Dann garnieren Sie den Drink bitte mit der Kirsche.

**Blue Lady (mit Curaçao)**

Menge: 1 Drink

3/16 Deziliter Blue Curaçao  
1/3 Deziliter Zitronensaft  
1/2 Deziliter Gin  
1 Zitronenscheibe

Verrühren Sie den Curaçao, den Zitronensaft und den Gin in einem Mischbecher. Dann servieren Sie den Drink in einem Cocktailglas mit einer Zitronenscheibe.

**Blue Lady (mit Eiweiß)**

Menge: 6 bis 8 Cocktails

einige Eiswürfel  
1/2 Eiweiß (Größe M)  
2 Zentiliter Weinbrand  
2 Zentiliter Curaçao  
1 Zentiliter Zitronensaft

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie das Eiweiß, den Weinbrand, den Curaçao sowie den Zitronensaft hinzu und schütteln Sie die Zutaten gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und servieren ihn sofort.

**Blue Lagoon**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Kirschwasser  
5 Zentiliter Champagner  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
2 Prise Curaçao Triple Sec  
1 Stück Wassermelone

**(Fortsetzung Blue Lagoon)**

Geben Sie das Kirschwasser und beide Curaçao in ein Glas mit crushed Ice. Den Glasrand garnieren Sie bitte mit einer Wassermelone und mit füllen den Drink mit Champagner auf.

**Blue Margarita**

Menge: 1 Drink

3-4 Eiswürfel  
3 Zentiliter Tequila  
1 Zentiliter Cointreau  
1 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Zentiliter frischer Zitronensaft  
(Limettensaft geht auch)  
Zitronen- oder Limettenscheiben zur Dekor  
3-4 Eiswürfel

Befeuchten Sie den Rand eines Cocktailglases mit der Zitruscheibe, geben Sie etwas Salz auf einen Unterteller und drehen Sie den Glasrand im Jodsalz. Danach klopfen Sie das Glas bitte leicht ab abklopfen.

Nun geben Sie 3-4 Eiswürfel in einen Shaker, geben die Zutaten über das Eis, schließen den Shaker und schütteln ihn kurz und kräftig durch (keine Show, das Teil soll ja nicht verwässern, sondern nur gut gekühlt werden!). Danach geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) und gießen ihn vorsichtig in das bekrustete Cocktailglas.  
Sofort servieren!

Dieser Drink sieht gut aus und schmeckt hervorragend. Aber bitte verwenden Sie nur frischen Zitrusaft! Frischer Saft reifer Früchte (die schwer zu bekommen sind) besitzt nicht nur perfekt ausgewogene Säure und einen schön runden Geschmack - er ist außerdem ein ausgezeichnete Vitamin-C-Lieferant.

## Blue Moon

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Tequila  
2 Zentiliter Galliano  
1 Zentiliter Blue Curaçao  
4 Zentiliter Sahne (süß)

Schütten Sie alle Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut durch. Dann geben Sie den Drink in eine Cocktailschale und servieren ihn.

## Blue Sky

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Obstgeist zum Beispiel Birne, Kirsch, Apfel oder Himbeer  
1 Zentiliter Blue Curaçao  
Sekt, zum Auffüllen  
Orangenschale, sehr dünn

Geben Sie den Obstgeist in ein Stielglas und gießen Sie den Blue Curaçao darüber. Dann geben Sie die Stückchen hauchdünne Orangenschale hinein und füllen den Drink vor dem servieren mit gut gekühltem Sekt auf.

## Blueberry Limonade Fizz

Menge: 1 Drink

1 Esslöffel Blaubeeren, frisch oder Tiefkühlware  
nach eigenem Belieben Eiswürfel  
2 Zentiliter Wodka  
33 Zentiliter Orangenlimonade  
1 Zweige Minze für die Dekoration

Geben Sie die geputzten Blaubeeren mit zwei Eiswürfeln in das Tumbler-Glas und begießen Sie sie mit dem Wodka. Dann füllen Sie alles bitte mit der Orangenlimonade auf und garnieren den Drink mit dem Minzzweig.

### Unser Tipp:

Für die alkoholfreie Version können Sie den Wodka weggelassen.

## Blutgeschwür

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Eierlikör  
2 Zentiliter Likör (Kirschlikör)

Geben Sie in eine Likörschale oder eine Cocktailschale erst den Eierlikör, danach den Kirschlikör und rühren Sie den Cocktail bitte nicht um.



## Blutorangen-Punsch

Menge: 10 Gläser

200 Gramm Zucker  
5 Blutorangen: Saft  
1 Zitrone: Saft  
3/4 Liter Schwarzer Tee, heiß  
1/2 Liter brauner Rum

Lösen Sie den Zucker im Orangensaft und Zitronensaft unter Rühren auf und geben Sie die Mischung zum Tee. Dann fügen Sie den Rum hinzu und erhitzen den Punsch in einem kleinen Topf (lassen ihn aber bitte nicht kochen).

## Bobby Burns

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Scotch Whisky  
2 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Drambuie  
Zitronenschale  
Cocktailkirsche  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in ein mit den Eiswürfeln in ein Rührglas, vermischen Sie sie gut und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas. Dann spritzen Sie den Drink mit der Zitronenschale ab und geben sie beim Servieren dazu.

## Bobby Burns Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Whisky (Scotch)  
3 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Bénédictine  
1 Zitrone  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Rührglas gründlich. Dann gießen Sie die Mischung durch das Barsieb in ein Cocktailglas (abseihen). Danach spritzen Sie den Cocktail mit einem Stück Zitronenschale ab und servieren den fertigen Drink sofort.

## Boina Roja (Red Beret)

Menge: 1 Drink

1/2 Limettensaft  
1 Teelöffel Puderzucker  
1 Spritzer Grenadine  
2 Zentiliter Rum, weiß  
4 Zentiliter Rum, weiß (extra alt)  
1 Minzzweig  
etwas Crushed Ice  
einge Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf einige Eiswürfeln und schütteln Sie sie. Dann füllen Sie das Crushed Ice in ein Becherglas und seihen den Drink darauf durch ein Sieb ab. Zum Schluss geben Sie die Minze dazu und servieren den Drink.

## Bolero

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Calvados  
30 Milliliter Leichter Rum  
3 Spritzer Wermut, süß  
1 Scheibe Zitrone  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Eiswürfel in ein Mixglas und geben Sie alle Zutaten hinzu. Dann rühren Sie sie um und seihen den Cocktail in ein Cocktailglas ab. Danach garnieren Sie das Getränk bitte mit der Zitronenscheibe.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Bombay

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac  
2 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
3 Tropfen Pernod  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten im Rührglas mit den Eiswürfeln. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine vorgekühlte Cocktailschale und servieren ihn.

## Bombay Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Brandy  
1/2 Zentiliter Cointreau  
3/4 Zentiliter Pernod  
1 1/2 Zentiliter Französischen Wermut  
1 1/2 Zentiliter Martini  
einige Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eiswürfeln, schütteln Sie sie gut und geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein großes, gekühltes Cocktailglas.

## Bombay Crushed

Menge: 1 Drink

5 Kumquats  
1 Limette  
5 Zentiliter Bombay Sapphire Gin  
1,5 Zentiliter Zuckersirup  
etwas Crushed Ice  
2 Zentiliter Soda Wasser  
(zum Beispiel Thomas Henry  
oder Schweppes)

Spülen Sie die Kumquats heiß ab, tupfen Sie sie trocken und halbieren Sie sie. Dann geben Sie die Kumquats in ein Longdrinkglas und drücken sie mit Hilfe eines Stößels leicht aus.

Danach halbieren Sie bitte die Limette und pressen sie aus.

Nun gießen Sie den Bombay Sapphire Gin sowie den Zuckersirup und 1 Zentiliter Limettensaft in das Glas und füllen es anschließend mit Crushed Ice auf.

Mit Hilfe eines langen Löffels vermengen Sie jetzt alles gut miteinander.

Das Glas füllen Sie zum Schluss mit Soda Wasser auf und servieren den Drink sofort.

### Unser Tipp:

Kumquats werden übrigens auch Zwergorangen genannt. Die Mini-Früchte kommen ursprünglich aus Asien und schmecken süß-säuerlich. Die Schale können Sie ruhig mitessen.

## Bombay Punch Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Rum (braun)  
1 Zentiliter Curaçao Triple Sec  
1 Zentiliter Grenadinesirup  
4 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
ein paar Eiswürfel  
etwas Muskatnuss

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie diesen kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Barsieb (abseihen) in ein Longdrinkglas, bestreuen den fertigen Drink mit Muskatnuss und servieren ihn mit einem Trinkhalm.

## Bonanza-Kaffee

Menge: 1 Drink

1/2 Liter kalter Kaffee  
100 Gramm Sahne (süß)  
4 Zentiliter Weinbrand  
4 Zentiliter Mokkalikör  
1 Zentiliter Maraschino  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Teelöffel gemahlener Kaffee

Gießen Sie den Kaffee mit der Sahne, dem Weinbrand, dem Mokkalikör, dem Maraschino und dem verquirlten Eigelb in Gläser, verrühren Sie sie gut und servieren Sie den Drink mit Kaffee bestreut.

**Bonnie Prince Charles**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Cognac  
1 1/2 Zentiliter Drambuie  
1 1/2 Zentiliter Limonensaft  
ein paar Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten mit Eiswürfeln und in ein Behälter, mixen Sie sie gut durch und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas.

**Bonnie's Love**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Drambuie  
2 Zentiliter frisch gepresster Orange Juice  
halbtrockener Sekt

Geben Sie die ersten 2 Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit gut gekühltem Sekt auf. Verziert wird das Ganze mit Spirale aus Orangenschale.

**Boris Special**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Zentiliter Lemon Juice  
2 Zentiliter frisch gepresster Orange Juice  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
4 Zentiliter Ananassaft  
1 Eigelb (Größe M)  
ein paar Eiswürfel

Zum Dekorieren:

1/2 Ananas  
ein paar Cocktailkirschen

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker, shaken Sie sie gut und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen). Dann füllen Sie ihn in ein Glas mit bis zu 1/3 mit gestoßenem Eis gefüllt. Verziert wird der Drink mit einer halben Ananas und ein paar Cocktailkirschen.

**Bosom Caresser**

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Brandy  
30 Milliliter Madeira  
30 Milliliter Curaçao  
1 Teelöffel Grenadine  
1 Eigelb (Größe M)  
ein paar Eiswürfel

Schütteln Sie alle Zutaten mit dem Eis in einen Shaker, mixen Sie sie ordentlich und gießen Sie sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Weinglas.

## Boston Flip

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Canadian Whisky  
1 Zentiliter Zuckersirup  
2 Zentiliter Portwein (rot)  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Eigelb (Größe M)  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Shaker und schütteln Sie sie gut. Die gemixten Zutaten gießen Sie danach durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und servieren den Cocktail.

## Boston Sour

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Eiweiß (Größe M)  
2 Teelöffel Puderzucker  
2 Spritzer Zuckersirup  
5 Zentiliter Bourbon Whisky  
1 Stielkirsche  
einige Eiswürfel

Füllen sie alle Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie ordentlich. Dann seihen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Tumbler-Glas auf frischen Eiswürfel ab und garnieren das Getränk mit einer Kirsche.

## Boston Ward 8

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter frischer Zitronensaft  
9 Zentiliter Bourbon Whisky  
1.5 Zentiliter Grenadine  
3 -4 Eiswürfel  
1 Orangenscheibe  
1 Spritzer eisgekühltes Sodawasser

Geben Sie den Zitronensaft, den Bourbon Whisky, der Grenadine und die Eiswürfel in einen Mixbecher, schütteln Sie sie kräftig und entfernen Sie den Shaker. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Weinglas und servieren ihn.

## Bounty Island

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Kiwi-Püree  
2 Zentiliter Kiwi-Sirup  
1 Zentiliter Cointreau  
Crushed ice  
Cinzano

Mixen Sie alle Zutaten bis auf den Cinzano zusammen, gießen Sie sie durch ein Sieb und füllen Sie den Drink mit Cinzano auf.

## Bourbon Car

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bourbon Whisky  
2 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Kirsche  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Whisky, den Cointreau und den Zitronensaft mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und dekorieren ihn mit der Kirsche.

## Bourbon Dream

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Bourbon Whisky  
3 Zentiliter Apricot Brandy  
Orange Juice  
Orangenscheibe  
Cocktailkirsche  
einige Eiswürfel

Schütten Sie den Whisky und den Brandy in einen Shaker mit Eis gut durch. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Longdrinkglas (abseihen), füllen ihn mit Orange Juice auf und garnieren ihn vor dem servieren mit den Früchten.

## Bourbon Highball Cola

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
4 Zentiliter Whisky (Bourbon)  
1 Zitronenscheibe  
10 Zentiliter Cola

Geben Sie mehrere Eiswürfel in ein Tumblerglas oder ein Longdrinkglas, fügen Sie den Whisky sowie eine Zitronenscheibe hinzu und füllen Sie das Glas mit Cola auf. Den Drink servieren Sie bitte mit einem Strohhalm.

## Bourbon Marmelade mint smash

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Bourbon – zum Beispiel Maker's Mark  
4 Zentiliter Zitronensaft  
1,5 Zentiliter Zuckersirup – zum Beispiel Monin Rohrzucker Sirup  
3 Barlöffel Bitterorangenmarmelade  
1 Handvoll Frische Minze  
etwas Eis

Geben Sie alle Zutaten mit viel Eis in einen Shaker und shaken Sie den Drink sehr kräftig und hart, am besten vor dem Körper. So wird die Minze auch ordentlich zerstoßen. Den Drink gießen Sie danach durch einen Strainer und ein Feinsieb in ein Cocktailglas (abseihen). Bitte sieben Sie doppelt und fein, damit keine Bitterorangenstücke, Minzstücke oder Eisstücke mit ins Glas kommen. Nach eigenem Belieben können Sie den Drink mit etwas Minze garniert und dann servieren.

## Bourron Street

Menge: 1 Drink

100 Milliliter Orangensaft; eiskalt  
100 Milliliter Ananassaft; eiskalt  
3 Zentiliter Bourbon-Whisky  
1/2 Limette; Saft  
2 Teelöffel Grenadinesirup

### FÜR DIE DEKORATION

2 Ananasstücke, frisch  
2 Cocktailkirschen  
1 Limettenspalte  
1 Cocktailspieß

Verrühren Sie alle Zutaten miteinander und geben Sie sie in ein Longdrinkglas. Dann stecken Sie die Früchte auf einen Spieß und dekorieren das Glas damit.

### Unser Tipp:

Der Longdrink kann auch sehr gut auf Vorrat gemixt werden. Die Zutaten für jeweils 6 Gläser mischen Sie in einem großen Gefäß. Dann füllen Sie den Drink mit Hilfe eines Trichters in leere Flaschen und kühlen ihn.

## Bowl of the Bride

Menge: 5 Drinks

600 Gramm Ananasstücke  
3 Orangen  
5 Zentiliter Calvados  
5 Zentiliter Weinbrand  
5 Zentiliter Curaçao Orange  
2 Liter Apfelsaft  
1 Liter Mineralwasser

Geben Sie die Ananasstücke und die in Scheiben geschnittenen Orangen in ein Bowlegefäß. Dann gießen Sie den Calvados, den Weinbrand sowie den Curaçao Orange darüber und stellen diesen Ansatz für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Nach der Ruhezeit fügen Sie bitte den Apfelsaft hinzu, schmecken die Drinks ab und füllen sie mit Mineralwasser auf. Zum Schluss füllen Sie alles in Gläser und servieren das Getränk mit einem Löffel.

## Brain duster

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Rye Whisky  
30 Milliliter Absinth  
30 Milliliter Italienischer Wermut  
1 Schuss Angostura Bitter

Geben Sie alle Zutaten nacheinander in einen Shaker, shaken Sie sie kurz durch und füllen Sie den Drink dann in ein Cocktailglas.

**Brainstorming Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Irish Whiskey  
 1 Zentiliter Bénédictine  
 1 Zentiliter Wermut, trocken  
 1 Orange  
 ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten gut mit den Eiswürfeln in einem Rührglas. Die Mischung gießen Sie danach durch ein Barsieb in ein Shortdrinkglas oder einen kleinen Tumbler ab (abseihen). Dann drücken Sie eine halbe Orangenscheibe oder ein Stück Orangenschale über dem Glas aus und geben sie anschließend in den Drink oder hängen die Schale an den Rand des Glases.

**Bramble**

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 1 Zentiliter Zuckersirup  
 4-5 Brombeeren  
 etwas Crushed Ice

Geben Sie die Brombeeren in ein Sieb, tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen Sie die Beeren abtropfen. Dann füllen Sie die Brombeeren in einen Tumbler und zerdrücken sie mit einem Stößel leicht. Den Tumbler füllen Sie nun mit etwas Crushed Ice. Danach geben Sie den Gin, den Zitronensaft und den Zuckersirup direkt in das Glas und rühren alles leicht um. Dekoriert wird der Drink zum Schluss mit einer Brombeere und dann können Sie ihn servieren.

**Brandy & Soda**

Menge: 1 Cocktail

5-6 Zentiliter Brandy  
 etwas Soda  
 einige Eiswürfel

Füllen Sie den Brandy in ein Longdrinkglas auf Eiswürfeln und gießen Sie den Cocktail mit Soda auf.

**Brandy Alexander**

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
 etwas Muskatnuss  
 4 Zentiliter Brandy  
 2 Zentiliter Crème de Cacao (braun)  
 5 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie alle Zutaten in einem Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Barsieb in ein Tumblerglas (abseihen). Den fertigen Drink bestreuen Sie jetzt noch mit etwas Muskatnuss und servieren ihn sofort.

**Brandy Champerelle**

Menge: 1 Drink

2 1/4 Zentiliter Cognac  
 2 1/4 Zentiliter Cointreau  
 3 Spritzer Angostura Bitter

Rühren Sie die Zutaten in einem Mixbehälter kurz um und servieren Sie den Drink in einem kleinen Weinglas.



## Brandy Cobbler

Menge: 6 Zentiliter (ohne Eis)

4 Zentiliter Brandy  
1 Zentiliter Triple Sec  
1 Teelöffel Zuckersirup  
3 Esslöffel zerstoßenes Eis

Geben Sie 3 Esslöffel zerstoßenes Eis in ein Cocktailglas und gießen Sie den Brandy, den Curaçao und den Zuckersirup darüber. Dann verrühren Sie die Zutaten mit dem Eis. Als Dekoration empfehlen wir Früchte (zum Beispiel Pfirsich, Ananas, Cocktailkirschen) schön fantasievoll auf dem Eis anzurichten. Serviert wird der Drink mit einem kleinen Trinkhalm und einem Teelöffel.

## Brandy Cocktail Rossana

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Grenadine  
4 Zentiliter Brandy  
4 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Likör (Galliano)  
2 Zentiliter Limettensaft  
ein paar Eiswürfel  
1 Limette

Gießen Sie die Grenadine in ein Cocktailglas, geben Sie den Brandy, den Campari, den Galliano und den Limettensaft mit den Eiswürfeln in ein Rührglas und verrühren Sie die Zutaten.

Dann gießen Sie den Cocktail vorsichtig durch ein Sieb (abseihen) in das Cocktailglas mit Grenadine und Eiswürfeln. Zum Schluss garnieren Sie den fertigen Cocktail mit einer Limettenscheibe oder Limettenspalte.

## Brandy Cola

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
4 Zentiliter Brandy  
12 Zentiliter Cola

Geben Sie die Eiswürfel in ein Tumblerglas oder Longdrinkglas und gießen Sie den Brandy darüber. Dann füllen Sie alles je nach Geschmack mit Cola auf und rühren den Drink vorsichtig um. Zum Schluss servieren Sie den Drink bitte mit Stirrer und einem Trinkhalm.

## Brandy Collins

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Brandy  
3 Zentiliter Zuckersirup  
3 Zentiliter Zitronensaft  
Soda

Verrühren Sie in einem großen Tumblerglas mehrere Eiswürfel mit dem Brandy, dem Zucker und dem Zitronensaft. Danach füllen Sie den Drink mit Soda auf und servieren ihn sehr kalt.

## Brandy Crusta

Menge: 1 Weinglas

1 Bio-Zitrone  
 2-3 Teelöffel brauner Zucker  
 6 Zentiliter Brandy  
 1 Barlöffel Triple Sec (zum Beispiel Cointreau)  
 1 Barlöffel Zuckersirup  
 2 Spritzer Angostura Bitter

Außerdem:

Weißweinglas  
 Shaker  
 Eiswürfel  
 Barsieb  
 Teesieb

Waschen Sie die Zitrone heiß ab, trocknen Sie sie ab und halbieren Sie sie. Dann vierteln Sie eine Hälfte bitte. Die zweite Hälfte schälen Sie spiralförmig und pressen sie dann aus.

Für den Zuckerrand geben Sie jetzt den Zucker auf einen kleinen Teller. Danach fahren Sie mit 1 Zitronenviertel am äußeren Rand des Weißweinglases entlang. Den angefeuchteten Rand tupfen Sie nun Stück für Stück in den Zucker, bis ein Zuckerrand entsteht. Als letztes klopfen Sie bitte von oben auf den Fuß des Glases und schütten den überschüssigen Zucker ab. Die Zitronenspirale legen Sie danach in das Weißweinglas.

Anschließend geben Sie den Brandy, den Triple Sec, den Zuckersirup, 1 Zentiliter Zitronensaft und den Angostura in einen Shaker und füllen diesen mit Eiswürfeln auf. Dann verschließen Sie den Shaker fest und schütteln ihn etwa 15 Sekunden kräftig. Den Inhalt des Shakers gießen Sie danach doppelt durch ein Barsieb und ein Teesieb ins Glas und servieren den Cocktail sofort.

## Brandy Daisy

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Cognac  
 25 Milliliter Zitronensaft  
 25 Milliliter Grenadine  
 1 Spritzer Chartreuse, gelb  
 Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie den Cognac, den Zitronensaft und die Grenadine dazu. Dann shaken Sie das Ganze und gießen den Cocktail durch ein Sieb (absehen) in ein Cocktailglas. Zum Schluss lassen Sie die Chartreuse schwimmen.

## Brandy Egg Nog

Menge: 1 Longdrinkglas

6 Zentiliter Brandy  
 1 Zentiliter Zuckersirup  
 1 Eigelb (Größe M)  
 12 Zentiliter Vollmilch  
 2 Zentiliter Sahne (süß)  
 2 Spritzer Angostura Bitter  
 ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln in einem Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas oder ein bauchiges Glas. In der warmen Variante verzichten Sie natürlich auf die Eiswürfel und erwärmen das Mixgetränk langsam bei mittlerer Hitze in einem Topf. Sie müssen bitte streng darauf achten, dass die Masse auf keinen Fall kocht!

## Brandy Fino

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Fino Sherry  
2 Zentiliter Cognac  
2 Zentiliter Drambuie  
Zitronenschale

Geben Sie die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas, vermischen Sie sie gut und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein gekühltes Cocktailglas. Dann spritzen Sie die Zitronenschale ab und geben sie dazu.

## Brandy Fizz

Menge: 1 Drink

3 Teil Weinbrand  
1 Teil Zitronensaft  
1 Teelöffel Sirup (Zuckersirup)  
nach eigenem Belieben Mineralwasser  
mit Kohlensäure

Geben Sie den Weinbrand, den Zitronensaft und den Zuckersirup in einen Mixbecher und schütteln Sie die Zutaten gut. Danach füllen Sie sie bitte in ein Trinkglas. Nun füllen Sie alles mit Mineralwasser auf und servieren den Drink sofort mit einem Trinkhalm.

## Brandy Flip

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
1 Zentiliter Zuckersirup  
4 Zentiliter Brandy  
1 Stück Eigelb (Größe M)  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch das Barsieb (abseihen) in ein Tumblerglas und servieren ihn.

## Brandy Grog

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Weinbrand  
2 Teelöffel Zucker  
1/2 Zitrone; Saft  
100 Milliliter Wasser; heiß

Erhitzen Sie den Weinbrand, den Zucker und den Zitronensaft zusammen in einem kleinen Topf unter Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Bitte lassen Sie das Ganze nicht kochen. Dann geben Sie das Wasser dazu, rühren alles um und gießen den Drink in ein Grogglas.

## Brandy Gumb

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Brandy  
1 Zentiliter Himbeersirup  
Saft von 1/2 Zitrone  
frische oder tiefgefrorene  
Himbeeren  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Brandy, den Himbeersirup und den Zitronensaft in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie alles gut. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas und servieren ihn mit frischen oder gefrorenen Himbeeren.

## Brandy Highball

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Cognac  
25 Milliliter Zitronensaft  
1 Spritzer Orange Bitter  
20 Milliliter Zuckersirup  
Sodawasser  
Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie den Cognac, den Zitronensaft, die Orange Bitter und den Zuckersirup dazu. Dann schütteln Sie alles kräftig und gießen den Drink anschließend durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas mit Eiswürfel. Zum Schluss füllen Sie den Drink mit Sodawasser auf und servieren ihn.

## Brandy Julep

Menge: 1 Cocktail

Minze (Minzzweig und Blätter)  
2 Würfelzucker  
Spritzer Zuckersirup  
6 Zentiliter Brandy  
Crushed Ice

Zerdrücken oder zerquetschen (Muddeln) Sie die Minzblätter und den Zucker in einem Becherglas (oder einem Silberbecher). Dann gießen Sie den Brandy dazu und füllen den Cocktail mit Crushed Ice auffüllen. Das Ganze verrühren Sie jetzt bitte und servieren den Cocktail mit einem Minzzweig sowie einem kurzem Strohhalm.

## Brandy Manhattan (Delmonica)

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Cognac  
1,5 Zentiliter Wermut, trocken  
1,5 Zentiliter Wermut, rot  
1 Spritzer Angostura Bitter  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührglas auf Eiswürfeln. Danach seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

## Brandy Punsch

Menge: 1 Punsch

### Zutaten

3 Zentiliter Weinbrand  
3 Zentiliter Zuckersirup  
2 Zentiliter Zitronensaft  
5 Zentiliter Orangensaft  
1 Schuss Wasser

### Zutaten zum Garnieren

1 Pfefferminzblatt  
2 Stück Cocktailkirschen

Alle Zutaten in einen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. In ein hitzebeständiges Glas füllen und mit Pfefferminzblätter und Cocktailkirschen garnieren.

## Brandy Rickey

Menge: 1 Drink

4 Zitronenscheibe(n)  
1 Glas Weinbrand  
3 Eiswürfel  
Sodawasser

Geben Sie die Zitronenscheiben in einen Tumblerglas. Dann drücken Sie sie mit einem Barlöffel leicht aus und geben ein Likörglas Weinbrand sowie die Eiswürfel dazu. Danach füllen Sie den Drink mit Sodawasser nach eigenem Belieben auf.

## Brandy Sangaree

Menge: 1 Drink

8 Milliliter Zuckersirup  
45 Milliliter Cognac  
1 Spritzer Portwein, rot  
etwas Muskatnuss  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit den Eiswürfeln und geben Sie den Zuckersirup sowie den Cognac dazu. Dann rühren Sie alles in einem Becherglas um und gießen danach alles durch ein Sieb (abseihen). Anschließend geben Sie bitte den roten Portwein dazu und garnieren den Drink mit Muskatnuss.

## Brandy Sling

Menge: 1 Drink

60 Milliliter Brandy  
30 Milliliter Zitronensaft  
1 Teelöffel Feinstzucker  
2 Teelöffel Wasser  
Zitronendrehung zum Garnieren

Schütteln Sie den Brandy, den Zitronensaft, den Feinstzucker und das Wasser in einem Cocktailshaker mit Eis. Dann schütteln Sie alles und gießen den Inhalt des Shakers durch ein Sieb (abseihen) in ein Highballglas oder ein Collins-Glas. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit der Zitronenscheibe und servieren ihn.

## Brandy Smash

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Brandy  
4 Zweige Minze  
1 Teelöffel Feinstzucker (oder einfacher Sirup)  
30 Milliliter Zentiliter ub Soda

Garnierung:  
Orangenscheibe  
Maraschino-Kirsche

Mischen Sie die Minze, den Zucker (oder den Sirup) und die Limonade in einem altmodischen Glas. Dann füllen Sie das Glas mit den Eiswürfeln. Den Brandy geben Sie jetzt dazu rühren alles gut um. Garniert wird der Cocktail mit einer Orangenscheibe und einer Kirsche.

## Brandy Snapper

Menge: 1 Drink

2 Teile Cognac  
oder  
2 Teile Brandy  
½ Teil Zitrone Saft  
1 Teelöffel Himbeerlikör  
oder  
1 Teelöffel Himbeersirup  
1 Teelöffel Honig Sirup

Schütten Sie die Zutaten mit Eis und gießen Sie sie durch ein Sieb in ein mit Eis gefülltes kurzes Glas (abseihen). Dann garnieren Sie den Drink mit einer Zitrone oder Orange.

## Brandy Sour

Menge: 1 Drink

7 Zentiliter Brandy  
3 Zentiliter Sirup (Zitronensirup)  
3 Tropfen Angostura Bitter  
1 Esslöffel Zitronensaft, frisch gepresst  
ein paar Eiswürfel  
etwas Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges  
1 Zitronenscheibe

Geben Sie den Brandy in ein Longdrinkglas, gefolgt von dem Zitronensirup, dem Zitronensaft und dem Angostura. Dann geben Sie Eiswürfel dazu, füllen den Drink mit Sodawasser auf und klemmen ein Zitronenscheibe an den Glasrand zur Deko.

## Brandy Stinger

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Brandy  
2 Zentiliter Crème de Menthe (weiß)  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die beiden Flüssigkeiten in einem Tumbler auf Eiswürfeln.

## Brandy Toddy

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Cognac  
1 Teelöffel flüssiger Honig  
2 ganze Gewürznelken  
Kochendes Wasser

Geben Sie in ein Becherglas den Cognac, den flüssigen Honig und die Gewürznelken. Danach mit füllen Sie alles mit kochendem Wasser auf.

## Brandy Zoom

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
1 Zentiliter Honig (flüssig)  
4 Zentiliter Brandy  
2 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie alles durch ein Barsieb (abseihen) in ein Tumblerglas und servieren den Drink.

## Brasilian Fever

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Batida De Coco  
2 Zentiliter weißer Rum  
8 Zentiliter Bananennektar, am besten Loeffler

Geben Sie die Zutaten in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel und rühren Sie alles gut um. Dann legen Sie einen Spieß mit Bananenstückchen und Cocktailkirschen über den Glasrand und vervollständigen die Garnitur mit einem Minzzweig sowie zwei Trinkhalmen.

## Brautnacht

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Crème de Menthe Grün  
2 Zentiliter Parfait Amour  
2 Zentiliter Cherry Brandy

Lassen Sie alle Zutaten über den Rücken eines Teelöffels in ein hohes Likörglas laufen (bitte nicht vermischen!).

## Brave Ball

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Tequila  
3 Zentiliter Kahlúa  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten gut mit Eis und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein gut vorgekühltes Sherryglas.

## Brazil

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Weinbrand  
Zentiliter Curaçao Triple Sec  
4 Zentiliter Vollmilch, kalt  
2 Zentiliter Zuckersirup  
1 Prise Muskatnuss  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie ein paar Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie den Curaçao, den Weinbrand sowie den Zuckersirup hinzu und schütteln Sie die Zutaten kurz, aber kräftig. Dann gießen Sie das Gemisch durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und versehen es mit Eiswürfeln.

Den Cocktail füllen Sie jetzt mit kalter Milch auf und bestreuen ihn mit Muskatnuss dekorativ.

**Brazilian Colada**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cachaça (brasilianischer Zuckerrohr-Schnaps)  
 2 Zentiliter Rum (weiß)  
 4 Zentiliter Kokosnusssirup  
 2 Zentiliter Schlagsahne  
 12 Zentiliter Ananassaft  
 1 Handvoll Eiswürfel

Für den Brazilian Colada geben Sie alle Zutaten zusammen mit dem Eis in einen Shaker, shaken sie gut und gießen sie durch ein Sieb (abseihen) in ein vorgekühltes Cocktailglas.

**Unser Tipp:**

Sie können den Brazilian Colada auch mit exotischen Früchten wie zum Beispiel Ananas, Sternfrucht, Kokosnuss und ähnlichem garnieren.

**Breakfast Egg Nog**

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Weinbrand  
 1 ganzes Ei (Größe M)  
 75 Milliliter Vollmilch  
 15 Milliliter Orange Curaçao  
 einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann schütteln Sie das Ganze und seihen den Drink anschließend durch ein Sieb in ein Becherglas ab.

**Brennender Mokka**

Menge: 1 Portion

1 Tasse glühend heißer Mokka  
 1 Teelöffel Zucker  
 1 Teelöffel Maraschino  
 1 Spritzer sehr feiner Rum  
 1 Teelöffel erwärmter Cognac

Geben Sie den Zucker, dann den Mokka und obenauf den Maraschino in ein dickwandiges Rotweinglas oder ein Grogglas. Dann geben Sie den Spritzer Rum darüber, entflammen ein Streichholz, füllen den Cognac auf den Kaffee und zünden ihn sofort an.

**Brennendes Kosakenblut**

Menge: 4 Gläser

1 Liter starker Kaffee  
 1 Liter Rotwein  
 1/2 Liter Wodka  
 1 Zuckerhut, 40 Milliliter Rum (2 Gläser)

Bringen Sie den Kaffee, den Rotwein und den Wodka in einem kleinen Topf zum Kochen. Dann gießen Sie das Gemisch in ein feuerfestes Bowlegefäß um und legen Feuerzange darauf. Anschließend kommt noch der Zuckerhut darauf, dann begießen Sie den Drink mit Rum begießen und zünden ihn an.

Dabei tropft der schmelzende Zucker dann in die Flüssigkeit. Das Kosakenblut servieren Sie bitte brennend und sehr heiß. Es ist übrigens für Autofahrer tabu (wegen seines hohen Alkoholgehalts). Es sei denn Sie trinken nur einen Fingerhut davon.

**Unser Tipp:**

Besonders an kalten Wintertagen ist das brennende Kosakenblut ein sehr aufwärmendes Getränk.



## Brighton Punch

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
1 Zentiliter Lime Juice  
6 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Whisky (Bourbon)  
2 Zentiliter Brandy  
1 Zentiliter Bénédictine  
einige Eiswürfel

Füllen Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie kräftig. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in einen Tumblerglas auf weitere Eiswürfel ab und servieren ihn.

## Brigitte Bardot

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Bourbon  
2 Zentiliter Brandy  
1 Eigelb (Größe M)  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kurz und kräftig. Danach geben Sie den Drink in eine Cocktailschale und servieren ihn.

## Brigitte Bardot Eggnog

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
2 Zentiliter Whisky (Bourbon)  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
2 Zentiliter Cognac  
1 Stück Eigelb (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten auf einigen Eiswürfel in den Shaker und schütteln Sie das Ganze kräftig. Dann seihen Sie die Mischung durch ein Sieb in ein Tumblerglas ab und servieren den Cocktail.

## Britischer Flip

Menge: 4 Drinks

2 Flaschen Bier  
3 Stück Würfelzucker  
1 Zitronenschale (ungespritzt)  
1 kleines Stück Zimtstange  
6 Eigelb; eventuell mehr (Größe M)  
1 Teelöffel Puderzucker  
etwas Muskat, etwas Eis (zerstoßen)

Erhitzen Sie eine Flasche Bier in einem kleinen Topf. Dann reiben Sie den Würfelzucker an der Zitronenschale und geben ihn dazu. Die Zimtstange geben Sie bitte ebenfalls in das Bier. Wenn das Bier kocht, nehmen Sie es von der Kochstelle und gießen die anderen beiden Flaschen dazu. Die Eigelbe vermischen Sie jetzt mit in einer Schüssel Puderzucker und dem Muskat. Anschließend gießen Sie die beiden Mixturen zusammen und schlagen immer weiter, bis es weiß aufschäumt. Danach kühlen Sie die Schüssel mit gehacktem Eis ordentlich ab, gießen den Drink durch ein Sieb (abseihen) und servieren ihn.

## Broken Spur Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Eigelb (Größe M)  
2 Zentiliter Wermut, weiß  
1 Spritzer Anisette  
2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Port (weiß)  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten auf Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie ihn kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

## Brombeer-Bowle

Menge: 8 Drinks

1 Kilogramm Brombeeren  
50 Zentiliter weißer Rum  
50 Zentiliter Kirschwasser  
50 Zentiliter Orange Brandy  
200 Gramm Zucker  
2 Liter Weißwein, zum Beispiel 1 Teil  
Johannisberg und 2 Teile Chasselas  
5 Deziliter Champagner; oder Sekt

Geben Sie die geputzten Brombeeren in die Bowleschüssel und übergießen Sie sie mit Rum, Kirschwasser und Brandy. Dann geben Sie den Zucker dazu und lassen das Ganze 30 Minuten ziehen. Danach gießen Sie 1/3 von dem Weißwein dazu und lassen die Bowle nochmals 30 Minuten an einem kühlen Ort ziehen.

Vor dem Servieren fügen Sie den restlichen Weißwein hinzu, rühren vorsichtig um und geben zum Schluss den Champagner dazu. Diese Bowle wird kühl serviert.

### Unser Tipp:

Zum putzen der Brombeeren geben Sie sie bitte in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Beeren anschließend abtropfen (das ist die schonendste Methode Beeren zu waschen).

## Brombeer-Likör

Menge: 1 Drink

200 Gramm reife Brombeeren  
150 Gramm weißer Kandiszucker  
1 Stück Zimtstange  
7/10 Liter Korn

Waschen Sie die Brombeeren (siehe Tipp), lassen Sie sie gut abtropfen und füllen Sie die Beeren mit dem Kandis sowie der Zimtstange in Flaschen. Dann gießen Sie das Ganze mit Korn auf und lassen den Likör mindestens 6 - 8 Wochen durchziehen. Anschließend filtern Sie den Likör durch ein Sieb, füllen ihn in Flaschen, verschließen sie und lassen den Likör noch einige Wochen ruhen.

### Unser Tipp:

Zum putzen der Brombeeren geben Sie sie bitte in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Beeren anschließend abtropfen (das ist die schonendste Methode Beeren zu waschen).

## Brombeer-Wein

Menge: 1 Drink

10 Kilogramm Brombeeren (- 12 Kilogramm)  
Antigeliermittel  
2 Liter Wasser  
3 Kilogramm Einmachzucker  
Reinzuchthefer  
Rasse Burgunder  
4 Gramm Hefenährsalz

## (Fortsetzung: Brombeer-Wein)

Zum Ansetzen von Brombeer-Dessertwein eignen sich natürlich am besten vollreife Früchte. Waschen Sie die Brombeeren (siehe Tipp), zerdrücken Sie sie und geben Sie sofort ein Antigeliemittel dazu (Anleitung auf der Flasche beachten), damit sich der Saft verflüssigt und leicht abpressen lässt. Dann lassen Sie den Ansatz mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Tag pressen Sie alles ab und messen den Saft ab. 6 Liter Saft mit 2 Liter Wasser und 3 Kilogramm Einmachzucker (in der angegebenen Wassermenge aufgelöst) geben Sie jetzt in einen Glasballon oder in eine Korbflasche. Dann geben Sie die Reinzuchthefer Rasse Burgunder und 4 Gramm Hefenährsalz (Tabletten vorher zerdrücken) dazu und verschließend das Ganze mit dem Gäraufsatz.

Nun wird der Ansatz bei Zimmertemperatur etwa 2 - 4 Wochen stehen gelassen. Nach der Ruhezeit ziehen Sie bitte den Ansatz vom Bodensatz ab und geben ihn in den gründlich gereinigten Ballon zurück. Damit der Wein schön klar wird, lösen Sie bitte eine zerstoßene Schwefeltablette in wenig Wein auf und fügen sie dazu. Zum Schluss lassen Sie den Wein nochmal kühl ruhen, filtern ihn dann durch ein Sieb und füllen ihn dann in Flaschen.

### Unser Tipp:

Zum putzen der Brombeeren geben Sie sie bitte in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Beeren anschließend abtropfen (das ist die schonendste Methode Beeren zu waschen).

**Brombeerdrink**

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Brombeerlikör  
 2 Zentiliter Wodka  
 5 Kugeln Melonenfleisch; 30 Gramm  
 2 Esslöffel Zitronensaft  
 1 Eiswürfel  
 Mineralwasser

Geben Sie den Likör, den Wodka, die Melonen-Kugeln und den Zitronensaft zusammen mit dem Eiswürfel in ein Glas geben und vermischen Sie die Zutaten. Danach gießen Sie alles mit dem Mineralwasser auf und dekorieren den Drink nach Geschmack.

**Brombeerlikör**

Menge: 4 Drinks

200 Gramm reife Brombeeren  
 150 Gramm weißer Kandis  
 1 Stück Zimtstange  
 1 Flasche Korn (0,7 Liter)

Waschen Sie die Brombeeren und lassen Sie sie gut abtropfen (siehe Tipp). Dann füllen Sie die Brombeeren mit dem Kandis und der zerbrochenen Zimtstange in Flaschen, gießen alles mit Korn auf und lassen den Likör mindestens 6 - 8 Wochen durchziehen. Danach filtern Sie das Ganze durch ein Sieb, füllen den Drink in Flaschen, verschließen sie gut und lassen den Likör noch einige Wochen an einem kühlen Ort ruhen.

**Unser Tipp:**

Zum Putzen der Brombeeren geben Sie sie bitte in ein Sieb, tauchen es in eine Schale mit kaltem Wasser und lassen die Beeren anschließend abtropfen (das ist die schonendste Methode Beeren zu waschen).

**Bronx**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Gin  
 2 Zentiliter Wermut, rot  
 3 Zentiliter Orangensaft  
 2 Zentimeter Orangenschale  
 einige Eiswürfel

Schütten Sie den Gin, den Wermut und den Orangensaft in einen Shaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie alles, Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine vorgekühlte Cocktailschale. Die Orangenschale knicken Sie bitte über dem Glas.

**Bronx Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Gin  
 1,5 Zentiliter Wermut, trocken  
 1,5 Zentiliter Wermut, rot  
 3 Zentiliter Orangensaft

**Zur Deko:** Orange  
 ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln in einen Shaker, schütteln Sie sie kräftig und gießen Sie sie danach durch ein Barsieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

**Dekoration:**

Stecken Sie eine halbe Orangenscheibe zusammen mit einer Maraschino-Kirsche auf einen Cocktailspieß und geben Sie den Spieß mit in das Glas.

## Brooklyn

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Rye Whisky, oder Bourbon Whisky  
2 Zentiliter roter Wermut  
1 Zentiliter Amer Picon  
1 Zentiliter Maraschinolikör

Kühlen sie ein Rührglas zuvor mit Eiswürfeln vor und verwenden Sie das Schmelzwasser. Dann geben Sie bitte alle Zutaten dazu und verrühren sie gut. Nun seihen Sie den Cocktail in ein vorgekühltes Martiniglas oder eine vorgekühlte Cocktailschale mit einen Strainer ab. Danach spritzen Sie einen Glasrand mit einer Orangenzeste ab und reiben den Glasrand damit kurz ein. Den Brooklyn können Sie mit dieser Orangenzeste gleich dekorieren.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Brown Fox

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bourbon Whisky  
2 Zentiliter Bénédictine  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Tumbler auf einigen Eiswürfeln und servieren Sie den Drink.

## Brunt Brandy and Peach

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter Delord Armagnac Napoleon  
30 Milliliter Carpano Antico Formel  
15 Milliliter Massenez Crème de Pêche  
2 Spritzer Angostura Bitter  
7,5 Milliliter Laird's Straight Apple Bran

Rühren Sie den Armagnac, den Wermut, den Crème de Pêche und den Bitter etwa 20 Sekunden lang über Eis und gießen Sie die Zutaten dann in eine einzelne Weinkaraffe. Spülen Sie ein Coupé mit dem Apfelbrand aus (bitte nicht wegwerfen) und zünden Sie das Ganze an. Danach gießen Sie den gekühlten Cocktail langsam in das brennende Coupé und servieren Sie ihn.

## Buchenau

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter roter ital. Wermut  
2 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter Curaçao  
1 Teelöffel Zitronensaft  
3 Eiswürfel  
1 Zitronenscheibe  
ein paar Eiswürfel

Schütteln Sie den Alkohol und den Zitronensaft in einem Shaker gut. Dann garnieren Sie den Drink mit dem Eis und der Zitronenscheibe.

**Bull Dog Cooler**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Gin  
3 Zentiliter Orange Juice  
1 Zentiliter Triple Sec  
Ginger Ale  
Orangenscheibe

Schütten Sie den Gin, den Orange Juice und den Curaçao in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie die Zutaten gut durch und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas. Dann füllen Sie den Drink mit Ginger Ale auf und garnieren ihn mit einer Orangenscheibe.

**Bull Frog**

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka  
etwas 7 up (Sprite)  
1/4 Limette  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas, gießen Sie den Wodka dazu und füllen Sie den Drink mit Limonade auf. Danach drücken Sie die Limettenviertel aus und geben diese dazu. Zum Schluss rühren Sie den Drink vorsichtig um und servieren ihn dann ihren Gästen.

**Bull Shot**

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka  
10 Zentiliter Consomme  
Tafelsalz  
Pfeffer

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas mit Eiswürfeln.

**Bull's Milk**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum braun  
2 Zentiliter Cognac  
Vollmilch (zum Auffüllen)  
Ahornsirup

Erhitzen Sie die Spirituosen in einem feuerfesten Glas und füllen Sie das Ganze mit heißer Milch auf. Anschließend geben Sie den Drink in eine Tasse und servieren ihn.

## Bulldog Highball

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Orangensaft  
5 Zentiliter Gin  
etwas Ginger Ale (zum Auffüllen)  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einem Longdrinkglas und füllen Sie den Cocktail mit Ginger Ale auf. Danach können Sie das Getränk servieren.

## Bunueloni

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Punt e Mes  
2 Zentiliter Wermut, rot  
3 Zentiliter Gin  
1 Zitronenschale  
1 Orangenschale  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Aperitifglas oder einem Becherglas auf Eiswürfeln. Dann spritzen Sie den Drink mit Zitronenschale und Orangenschale ab und geben diese dazu.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

## Bushranger

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Dubonnet  
3 Zentiliter Rum, weiß  
1 Spritzer Angostura Bitter  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Tumbler auf einigen Eiswürfeln und servieren Sie den Drink anschließend.

**C. C. C.**

Menge: 1 Cocktail

60 Milliliter Kanadischer Whisky  
60 Milliliter Cola  
30 Milliliter Zitronensaft  
1 Scheibe Zitrone  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Becherglas mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Danach garnieren Sie den Cocktail bitte mit der Zitronenscheibe.

**C.C.**

Menge: 1 Drink

3-4 Zentiliter Campari  
Zitronenschale  
Champagner

Füllen Sie den Campari mit Champagner auf, spritzen Sie den Drink mit der Zitronenschale ab und geben Sie sie dazu.

**Cacao Cocktail**

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Weinbrand  
4 Zentiliter Crème de Cacao  
3 Barlöffel frische Sahne (süß)

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie gut.

**Cacao Flip**

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter Schokolikör Incense  
20 Milliliter Sahne (süß)  
1 Eigelb (Größe M)  
Schokoladenpulver

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktail-Glas

**Caddy's Dream**

Menge: 1 Drink

10 Zentiliter Ananassaft  
5 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter frischen Zitronensaft  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Mangoscheibe  
2 Kirschen  
8-9 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit 5-6 Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln. Zum Schluss dekorieren Sie das Ganze mit der Mango-Scheibe und zwei Kirschen.



**Cafe a l'orange**

Menge: 1 Tasse

1 Orange  
 1/8 Liter heißer starker Kaffee  
 5 Zentiliter Cognac  
 2 Esslöffel geschlagene Sahne  
 1 Teelöffel Orangen-Likör

Schälen Sie die heiß abgewaschenen Orange spiralförmig. Dann hacken Sie ein Stück Orangenschale sehr fein hacken und gießen einen Teelöffel gehackte Schale in einer Tasse mit dem Cognac über. Nun lassen Sie das Getränk einige Minuten ziehen, süßen den Kaffee schwach und füllen ihn in die Tasse. Anschließend vermischen Sie bitte die gesüßte Schlagsahne mit dem Likör und geben sie auf den Kaffee. Zum Schluss bestreuen Sie das Getränk mit etwas Kaffeepulver und dekorieren es mit der Orangen-Spirale.

**Cafe Amsterdam**

Menge: 1 Tassen

3-4 Zentiliter Eierlikör  
 1 Tasse starker, heißer Kaffee  
 1 Teelöffel Zucker  
 1-2 Esslöffel geschlagene Sahne (süß)  
 Löslicher Kaffee und Kakao

Geben Sie erst den Eierlikör in ein Glas und gießen Sie dann vorsichtig den Kaffee darüber. Nun geben Sie einen großen Löffel Sahne darauf und bestäuben sie mit Kakao.

**Cafe Bananas**

Menge: 4 Drinks

2 Bananen  
 4-5 Messlöffel a 6 Gramm Kaffee  
 1/2 Liter Wasser  
 1/4 Liter Vollmilch  
 30 Gramm Zucker

Geben Sie den Kaffee durch ein Sieb (filtern) und lassen Sie ihn im Eiswasser oder Kühlschranks kalt werden. Dann geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und rühren sie kräftig durch. Zum Schluss servieren Sie den Cafe Bananas kühl in einem Glas.

**Cafe Brulot**

Menge: 6 Tassen

Schale 1 Zitrone  
 1 Zimtstange  
 16 Stück Würfelzucker  
 3 Esslöffel Rum  
 6 Tassen starker, heißer Kaffee

Erhitzen Sie die Zitronenschale, den Zimt und den Würfelzucker mit dem Rum in einem kleinen Topf. Nach einigen Minuten geben Sie bitte den heißen Kaffee darüber und servieren das Getränk in hohen Tassen oder hohen Gläsern.

**Unser Tipp:**

Den Kaffee können Sie mit Rum flambieren.

**Cafe Caen**

Menge: 1 Drinks

2 Zentiliter Grand Marnier  
 3 Zentiliter Calvados  
 1 Tasse starker, heißer Kaffee  
 1 Esslöffel Sahne, leicht geschlagen (süß)  
 Zucker; nach Geschmack

Erwärmen Sie den Grand Marnier und den Calvados in einem feuerfesten Glas. Dann gießen Sie den Kaffee dazu. rühren alles um und setzen eine Sahnehaube auf den Kaffee setzen.

Nach Geschmack können Sie den Cafe zuckern.

**Cafe Caen (heiß)**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Calvados  
 1-2 Zentiliter Grand Marnier  
 1 Tasse Kaffee (heiß)  
 Sahne (süß, angeschlagene)

Außerdem:  
 2 Zuckerwürfel

Erhitzen Sie die Spirituosen in einem feuerfesten Glas und gießen Sie den Kaffee dazu. Dann rühren Sie den Drink um und heben die Sahne darüber. Serviert wird der Cafe Caen mit zwei Zuckerwürfeln.

**Cafe Capriccio**

Menge: 2 Tassen

1 1/2 Tassen starker, heißer Kaffee  
 4 Zentiliter Cointreau  
 1 Teelöffel Vanillezucker  
 100 Gramm Schlagsahne (süß)

Verteilen Sie den heißen Kaffee auf 2 Tassen, geben Sie den Cointreau hinzu und spritzen Sie die mit Vanillezucker geschlagene Sahne obendrauf.

**Cafe de Paris**

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Sahne (süß)  
 1 Eiweiß (Größe M)  
 1 Zentiliter Anisette  
 1 Barlöffel Puderzucker  
 3 Zentiliter Gin  
 einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie kräftig. Dann seihen Sie den Cocktail bitte durch ein Sieb In eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

**Unser Tipp:**

Dieses Getränk können Sie als Digestif (Verdauungsschnaps) servieren.

## Cafe Espana

Menge: 1 Drink

2 Teile schwarzer Kaffee  
1 Teil "Licor 43"

Vermengen Sie alle Zutaten miteinander.  
Nach Geschmack können Sie auch noch ein  
Sahnehäubchen obenauf setzen.

## Cafe La Bamba

Menge: 4 Drinks

4-5 Messlöffel a 6 Gramm Kaffee  
1/2 Liter Wasser  
8 Zentiliter Eierlikör  
1/4 Liter Frischgepresster Orangensaft  
8 Teelöffel Rohrzucker

Filtern Sie den Kaffee und lassen Sie ihn  
schnell abkühlen. Dann rühren Sie in  
den kalten Kaffee den Eierlikör unter  
und füllen den Mix mit Orangensaft auf.  
Zum Schluss wird der Cafe La Bomba  
mit Rohrzucker je nach Geschmack  
gesüßt und in einem Glas kühl serviert.

## Café Maria-Theresia (kalt)

Menge: 4 Drink

100 Milliliter Vollmilch  
4 Espresso, doppelte  
8 Zentiliter Orangenlikör  
8 Esslöffel Sahne, geschlagen (süß)

Erwärmen Sie die Milch und verrühren  
Sie sie mit den frisch gebrühten Espresso  
sowie dem Orangenlikör. Den Kaffee  
füllen Sie bitte in 4 vorgewärmte Gläser  
und verteilen die geschlagene Sahne  
darauf. Garniert wird das Getränk zum  
Schluss mit dem Kakaopulver.

## Cafe Mexicaine

Menge: 2 Drink

2 Esslöffel löslicher Kaffee  
2 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel kaltes Wasser  
2 gestoßene Nelken  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Ingwer  
1 Becher Schlagsahne (süß)  
2 Tasse heißer Kaffee  
je Tasse 1 kräftiger Schuss Tequila

Den löslichen Kaffee rühren Sie bitte  
mit Zucker und Wasser schaumig.  
Dann geben Sie die Nelken, den  
Zimt, den Ingwer und die angeschlagene  
Sahne hinzu und rühren die Zutaten  
wieder kräftig schaumig. Diese  
Mischung verteilen Sie danach auf  
die Tassen und füllen sie mit heißem  
Kaffee auf. Zum Schluss geben Sie  
einen kräftigen Schuss Tequila pro  
Tasse in das Getränk.

## Cafe Pucci

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Rum (braun)  
2 Zentiliter Amaretto  
Sahne (süß)  
15 Zentiliter Kaffee (heiß)

Erhitzen Sie den Amaretto und den braunen Rum direkt in einem hitzefesten Trinkglas. Dann geben Sie den starken, heißen Kaffee dazu und setzen vor dem Servieren eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf das Getränk.

## Cafe San Juan (kalt)

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum golden  
1 Tasse Kaffee (kalt)  
Zitronenschale  
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Rum in ein Becherglas auf Eiswürfel und füllen Sie das Getränk mit Kaffee auf. Zum Schluss rühren Sie das Ganze um und servieren den Drink.

## Caffe Firenze

Menge: 1 Drink

etwas Espresso (doppelt)  
2 Zentiliter Carpano Antica Formula

Bereiten Sie erst den Espresso zu. Dann gießen Sie den Carpano dazu und servieren den Drink in einer Kaffeetasse.

## Caipirinha

Menge: 1 Drink

2 Limetten  
6 Zentiliter Cachaça  
1-2 Zentiliter Zuckersirup  
4-5 Eiswürfel

Vierteln Sie die Limetten und drücken Sie sie in ein großes Whiskyglas aus. Dann geben Sie die Stücke bitte dazu. Den Cachaça und den Sirup gießen Sie nun dazu und verrühren alles. Zum Schluss geben Sie das Eis dazu und rühren das Ganze noch einmal.

Statt Zuckersirup können Sie auch braunen oder weißen Zucker verwenden. Dann müssen Sie bitte unbedingt darauf achten, dass sich der Zucker gut löst.

### Varianten:

Caipirovka: mit Wodka an Stelle des Cachaça  
Caipirissima: mit weißem Rum

## Caipirinha Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Cachaça  
1-2 Barlöffel Rohrzucker  
1 Limette  
etwas Crushed Ice

Zerdrücken Sie in einem Caipirinha-Glas oder in einem Tumbler die Limettenviertel gut mit dem Zucker. Dann geben Sie den Cachaça dazu, füllen alles mit dem gestoßenem Eis auf und rühren das Getränk um. Eventuell können Sie noch Soda dazu geben.

## Caipirinha-"Getränk des Bauern"

Menge: 1 Drink

1 Limone (unbehandelt und ungespritzt)  
1-3 Teelöffel brauner Rohrzucker  
1 Spritzer Maracujasirup  
5 Zentiliter Zuckerrohrschnaps  
(Pito, Cachaça, Negra Fulo oder ähnliches)  
zerstoßenes Eis

Waschen Sie die Limone heiß ab und reiben Sie sie gut ab (die Schale kommt mit ins Glas). Dann schneiden Sie die Enden so ab, dass man Sie gerade etwas Fruchtfleisch sehen können. Danach schneiden Sie die Limone in achtel und geben sie in einen Tumbler (breit und nicht so hoch). Je nach Geschmack und Säuregrad der Limone können Sie 1-3 Teelöffel braunen Rohrzucker über die Limonen geben und alles im Glas gut mit einem Holzstab zerdrücken.

Da man hier in Deutschland diese Holzmörserstößel sehr schwer bekommt, nehmen wir einfach einen Passierstab aus Holz (dieses etwas "sternfoermige" Teil) dazu. Wichtig ist hierbei, dass nicht nur Saft und das Fruchtfleisch zerdrückt wird, sondern auch aus der Schale die ätherischen Öle freigesetzt werden.

Anschließend vermischen Sie alles gut im Glas, damit der Zucker sich etwas löst. Sehr gut schmeckt der Drink übrigens, wenn Sie noch einen kleinen Spritzer Maracujasirup dazu geben. Den Zuckerrohrschnaps geben Sie auch dazu und rühren das Getränk gut um.

Jetzt füllen Sie das Glas mit dem zerstoßenen Eis auf (Wenn Sie keine Maschine haben, können Sie auch die bewährte "Holzhammermethode" nehmen) - mit normalem Eis schmeckt der Drink nicht. Danach rühren Sie den Caipirinha nochmals um und servieren ihn ohne Dekoration mit einem (verkürzten) Trinkhalm.

### Unser Tipp:

Vorsicht, der Drink schmeckt sehr erfrischend und Sie bemerken die recht große Menge Alkohol erst nach dem 2. oder 3. Drink!

### Warenkunde:

Der Zuckerrohrbrand ist leider nicht mit weißem Rum identisch, auch wenn es vorne fälschlicherweise auf dem Etikett vom Pito steht! Der Rum wird aus Melasse hergestellt, der Zuckerrohrbrand dagegen direkt aus Zuckerrohrsaft destilliert.

Er hat außerdem einen typischen Geruch und pur einen sehr herben (fast fuseligen) Geschmack, der aber im Caipirinha mit den Limonen sehr erfrischend schmeckt. Pur finden wir das Zeug relativ ungenießbar, obwohl man es in Brasilien wohl auch so trinkt.

## Caipiroska

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Wodka  
1 Limette  
4 Eiswürfel  
3 Esslöffel Rohrzucker

Füllen Sie den Wodka mit der Limette und dem Rohrzucker in ein Glas und rühren Sie alles gut durch.

Dann geben Sie die Eiswürfel in das Glas und fügen die Zitronenlimonade hinzu. Als Dekoration können Sie eine Zitronen- oder Limettenscheibe verwenden.

## Caledonian Mist

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch Whisky  
2 Zentiliter Drambuie  
4 Zentiliter Orange Juice  
1 Zentiliter Lemon Juice  
Bitter Lemon  
Orangenscheibe  
Limonenscheibe  
Erdbeere

Schütteln Sie die Zutaten - ohne Bitter Lemon - auf Eiswürfeln gut in einem Shaker und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel. Garniert wird der Drink mit Früchten.

## California Sun

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
1 Zentiliter Zitronensaft  
5 Zentiliter Bananensaft  
8 Zentiliter Pfirsichsaft  
6 Zentiliter Multivitaminsaft

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie die Mischung durch ein Barsieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm.

## Calionia

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Orangensaft  
1 Zentiliter Lime Juice  
4 Zentiliter Pfirsichsaft  
6 Zentiliter Ananassaft  
2 Zentiliter Kokosnusscreme

Garnitur:  
Früchtespieß

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie und füllen Sie den Drink dann in ein Glas. Garniert wird das Getränk mit dem Früchtespieß.

## Calvados Royal

Menge: 1 Sektglas

4 Zentiliter Calvados  
etwas gestoßenes Eis  
6 Zentiliter Sekt

Füllen Sie ein Sektkelch mit etwa einem Drittel gestoßenem Eis, gießen Sie den Calvados dazu und rühren Sie alles leicht um. Danach wird der Drink je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt aufgefüllt.

## Calvados-Cocktail

Menge: 1 Cocktail

20 Milliliter Calvados  
30 Milliliter Apfelsaft  
1 Babyapfel; aus der Dose  
1 Holzspieß; lang  
Sekt; trocken

Füllen Sie den Calvados und den Apfelsaft in ein langes Glas. Dann schieben Sie den Babyapfel auf den Holzspieß und geben ihn in das Glas. Aufgefüllt wird der Cocktail mit dem trockenen Sekt.

## Campanile

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Apricot Brandy  
Saft von 1 Orange

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

## Campari Amalfi

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
8 Zentiliter Bitter Lemon  
1 Spritzer Grapefruitsaft  
4 Zentiliter Campari  
1 Stück Grapefruitspalte

Geben Sie die Eiswürfel, den Campari und den Grapefruitsaft in ein Longdrinkglas und füllen Sie den Drink mit Bitter Lemon auf. Dann garnieren Sie das Getränk mit einer Grapefruitspalte und servieren es.

### Unser Tipp:

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

**Campari Amalfi (Köche-Nord.de Version)**

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
8 Zentiliter Fanta  
1 Spritzer Grapefruitsaft  
4 Zentiliter Campari  
1 Stück Grapefruitspalte

Geben Sie die Eiswürfel, den Campari und den Grapefruitsaft in ein Longdrinkglas und füllen Sie den Drink mit Fanta auf. Dann garnieren Sie das Getränk mit einer Grapefruitspalte und servieren es.

**Unsere Tipps:**

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

Weil der Webmaster Marcus Petersen-Clausen kein Bitter Lemon mag, hat er dieses Rezept umgeschrieben.

**Campari Blossom**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
4 Zentiliter Orange Juice  
Champagner oder Sekt  
ein paar Eiswürfel

Gießen Sie den Campari und den Orange Juice in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und füllen Sie alles mit Champagner oder Sekt auf. Garniert wird der Drink mit einer Orangenscheibe.

**Campari Cadis**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari  
3 Zentiliter Sherry (fino)  
1-2 Zentiliter Brandy  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Becherglas auf Eiswürfeln und servieren Sie diesen Drink.

**Unser Tipp:**

Diesen Drink können Sie als Aperitif reichen.

**Campari Caribic**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
8 Zentiliter Maracujasaft  
2 Zentiliter Lemon Juice  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
4 Zentiliter Coconut Cream  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Mixer und schütteln Sie sie gut durch. Dann schütten Sie den Drink in ein Sieb (abseihen), geben ihn in ein Longdrinkglas und servieren ihn auf einigen Eiswürfel.



## Campari Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Wodka  
Spritzer Angostura Bitter  
Zitronenschale  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln und ohne die Zitronenschale in einen Shaker und schütteln Sie alles kräftig durch. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine vorgekühlte Cocktailschale (abseihen), spritzen ihn mit der Zitronenschale ab und geben sie dazu.

### Unser Tipp:

Dieser Cocktail ist ein sehr anregender Aperitif!

## Campari Cup

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Gin  
Orangen-, Grapefruit-, Maracuja-  
oder Ananas Juice

Gießen Sie den Campari und den Gin auf Eiswürfel in ein Longdrinkglas und füllen Sie die Zutaten mit Fruchtsaft auf. Dann garnieren Sie den Drink bitte mit einer Orangenscheibe.

## Campari Flip

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
4 Zentiliter Maracujasaft  
1 Zentiliter Zuckersirup  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Eigelb (Größe M)  
etwas Muskat  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten (außer dem Muskat) mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie alles durch ein Sieb (abseihen) und füllen den Drink in ein Stielglas. Bestreut wird das Getränk zum Schluss noch mit etwas Muskat.

## Campari Hawaii

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
8 Zentiliter Ananas Juice  
etwas Tonic Water  
ein paar Ananasstückchen  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Campari und den Ananas Juice mit Eis in einen Shaker und shaken Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas, geben noch ein paar Eiswürfel dazu und füllen ihn mit Tonic Water auf. Die Ananasstücken spießen Sie zum Schluss noch auf und geben sie in das Glas.

## Campari Martinique

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Campari  
1 Zentiliter Lemon Juice  
8 Zentiliter Bananensaft  
4 Zentiliter Ananas Juice  
2 Zentiliter Crème de Banane  
1/3 Banane zum Verzieren  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eis in einen Shaker, shaken Sie alles und gießen Sie den Drink dann durch ein Sieb (abseihen) in das Glas. Die geschälte Banane schneiden Sie jetzt noch längs ein und stecken sie auf den Glasrand.

## Campari Orange

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel  
10 Zentiliter Orangensaft  
5 Zentiliter Campari

Schütten Sie den Campari über einige Eiswürfel in ein Tumblerglas oder ein Longdrinkglas. Dann geben Sie den eiskalten Orangensaft dazu und rühren alles leicht um. Den Drink sollten Sie möglichst sofort servieren.

## Campari Punch

Menge: 1 Portion

3 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Cointreau  
4 Zentiliter Orange  
4 Zentiliter Grapefruit  
2 Zentiliter Zitronensaft  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie es. Dann füllen Sie den Punsch in ein Punschglas oder ein Ballonglas.

## Campari Shakerato

Menge: 1 Cocktail

Spritzer Zitronensaft  
4-5 Zentiliter Campari  
etwas Zitronenschale  
etwas Crushed Ice

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Aperitifglas oder Cocktailschale ab, spritzen ihn mit einer Zitronenschale ab und geben diese dazu.

## Campari Soda

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Campari  
1/2 Zitronenscheibe  
Soda  
ein paar Eiswürfel

Gießen Sie den Campari mit den Eiswürfeln sowie der Zitrone in einen großes Tumblerglas und mit füllen Sie den Drink mit Soda auf.

### Unser Tipp:

Statt Soda geht natürlich auch Tonic Water, Bitter Lemon, 7 Up oder Sprite.

## Campari Sour

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
2 Zentiliter Lemon Juice  
2 Zentiliter Orange Juice  
1 Zentiliter Zuckersirup  
1/2 Orangenscheibe  
2 Cocktailkirschen  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Stielglas. Danach geben Sie bitte noch einen Spieß mit einer halben Orangenscheibe und zwei Kirschen dazu.

## Campari-Cocktail "Passion Flower"

Menge: 4 Gläser

320 Milliliter Campari  
320 Milliliter trockener Weißwein  
8 Zentiliter Maracujasaft  
ein paar Eiswürfel

Schütten Sie den Campari mit dem Weißwein, dem Maracujasaft und den Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie alles ordentlich. Danach geben Sie den Cocktail in Gläser und garnieren ihn mit den Früchten.

## Campor

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Campari  
Orangensaft  
1/2 Orangenscheibe  
1 Kirsche  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Campari mit etwas Eis in einen großen Tumbler und füllen Sie die Zutaten mit Orangensaft auf. Dann stecken Sie an einen langen Spieß die Orange sowie die Kirsche und reichen den Spieß zu diesem Getränk

## Campsekt

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Campari  
Sekt

Gießen Sie den Campari in einem Champagnerglas und füllen Sie ihn mit kaltem Sekt auf.

## Canadian Sour

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Canadian Whisky  
2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Zentiliter Zuckersirup

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie kräftig. Eventuell können Sie den Drink mit Mineralwasser auffüllen (Geschmackssache).

## Canadian Squash

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Canadian Club Whisky  
1 Zentiliter Drambuie  
6 Zentiliter frisch gepresster Orange Juice  
1 Teelöffel Lemon Juice  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink bitte durch ein Sieb (absehen) in ein Longdrinkglas.

## Canadian Summer

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Canadian Whisky  
1 Zentiliter Crème de Menthe, grün  
Soda  
ein paar Eiswürfel

Gießen Sie den Whisky und die Crème de Menthe in ein Tumblerglas und rühren Sie sie kurz um. Dann geben Sie die Eiswürfel dazu und füllen den Drink mit Soda auf.

## Canchanchara

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Havana Club 7 Jahre Rum  
2 Teelöffel Honig  
2 Zentiliter Limettensaft  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten ohne Eis im Gästeglas, bis sich der Honig schön aufgelöst hat. Danach füllen Sie das Glas mit den Eiswürfeln auf und rühren den Drink kalt. Zum Schluss garnieren Sie das Getränk mit einer Limettenspalte und servieren es dann.

## Cape Cod Cocktail

Menge: 1 Cocktail

16 Zentiliter Wodka (z.B. Absolut)  
1 Zentiliter Limettensaft  
25 Zentiliter Cranberrysaft  
1 Limette oder Zitrone zum garnieren  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit den Eiswürfeln, fügen Sie den Wodka und den Limettensaft hinzu und füllen Sie alles mit Cranberrysaft auf. Garniert wird der Cocktail dann mit der Zitronenscheibe.

## Cape Kennedy Cocktail

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Bénédictine  
1 Zentiliter Rum (braun)  
1 Zentiliter Whisky (Scotch)  
2 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
1 Zentiliter Zuckersirup  
ein paar Eiswürfel

Für die Deko:

1 Orangenscheibe

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit einigen Eiswürfeln und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Barsieb (abseihen) in ein vorgekühltes Cocktailglas und servieren es sofort.

## Capetown Cocktail

Menge: 1 Portionen

3 Zentiliter Canadian Whisky  
3 Zentiliter Dubonnet  
1 Barlöffel Cointreau  
1 Schuss Angostura Bitter

Geben Sie die Zutaten in ein Mixglas, mixen Sie sie gut durch und servieren Sie den Drink in einem Cocktailglas.

**Capitano**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Southern Comfort  
 2 Zentiliter Bourbon  
 2 Zentiliter Lemon Juice  
 1 Zentiliter Amaretto  
 4 Zentiliter frisch gepressten Orange-Juice  
 ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker und shaken Sie sie gut. Dann geben Sie den Drink mit gestoßenem Eis in ein Longdrinkglas und servieren ihn.

**Captain Collins**

Menge: 1 Drink

2-3 Zentiliter Zitronensaft  
 1-2 Zentiliter Zuckersirup  
 5 Zentiliter Whisky  
 etwas Soda (zum Auffüllen)  
 1 Stielkirsche  
 einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln und füllen Sie den Drink mit Soda auf. Danach geben Sie die Kirsche dazu und servieren den Drink.

Captain Collins = mit Canadian Whisky  
 Colonel Collins = mit Bourbon Whisky  
 Mike Collins = mit Irish Whiskey

**Caribbean Night**

Menge: 1 Drink

3 Esslöffel Rum (z.B. Bacardi)  
 1 Esslöffel Zitronensaft  
 1 Esslöffel Orangensaft  
 5 Esslöffel Ananassaft  
 1 Shaker, 2 Eiswürfel  
 1 Zitronenscheibe (unbehandelt)  
 1 Orangenscheibe (unbehandelt)  
 1 Cocktailkirsche

Geben Sie den Rum, den Zitronensaft, den Orangensaft sowie den Ananassaft in einen Shaker und schütteln Sie alles gut. Das ganze schütten Sie dann durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und verziehen den Drink mit einer Zitronen-Orangenscheibe, sowie mit der Cocktailkirsche

**Caribbean Spring**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Rum  
 4 Zentiliter Grapefruitsaft  
 4 Zentiliter Ananassaft  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 2 Zentiliter Kokossirup  
 ein paar Eiswürfel  
 Mineralwasser; kohlenensäurehaltig, gekühlt

Für Die Garnitur:  
 1 Cocktailkirsche  
 1 Zitronenecke

Geben Sie den Rum mit dem Grapefruitsaft, dem Ananassaft, dem Zitronensaft, dem Kokossirup sowie den Eiswürfeln in einen Shaker und gut schütteln Sie alle Zutaten gut durch. Dann geben Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln, und füllen ihn mit Mineralwasser auf. Für die Garnitur geben Sie die Cocktailkirsche in das Glas, stecken die Zitronenecke auf ein Plastikspieß und legen den Spieß über das Glas.

**Caribic Queen**

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter weißer Rum  
 1 Zentiliter Rum (73%)  
 1 Zentiliter Maracujalikör  
 1 Teelöffel Kokosnussslikör  
 1 Schuss Angostura  
 1 Schuss Orangen-Bitter  
 1/2 Teelöffel Grenadinesirup  
 1 Zentiliter Ananassaft  
 1 Zentiliter Orangensaft  
 1 Zentiliter Zitronensaft  
 ein paar Eiswürfel

Geben Sie einige Eiswürfel in einen Shaker, fügen Sie die Zutaten hinzu und schütteln Sie sie ordentlich. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Sektschale.

**Carl Josef**

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
 8 Zentiliter Champagner  
 2 Zentiliter Kirschwasser  
 1 Zentiliter Kirschlikör

Vermischen Sie das Kirschwasser und den Kirschlikör in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln gut. Dann seihen Sie das Ganze durch ein Sieb in einen Champagnerkelch ab und füllen es je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Champagner auf.

**Carnaby Street**

Menge: 2 Drinks

2 Eigelb (Größe M)  
 1 Prise Muskatnuss; gerieben  
 1 Teelöffel brauner Kandiszucker  
 1 Teelöffel Ingwerpulver  
 12000 Milliliter Ale  
 1 kleine Zimt  
 1 Zentiliter Rum

Rühren Sie die Eigelbe mit Muskatnuss, dem Kandiszucker und dem Ingwerpulver in einer Schüssel schaumig. Dann erhitzen Sie das Ale, den Zimt und den Rum in einem Topf, lassen das Ganze aber bitte nicht kochen. Nun mischen Sie den Eierschaum langsam unter ständigem Rühren darunter (wenn die Flüssigkeit kocht haben Sie Rührei in ihrem Drink). Danach schlagen Sie bei schwacher Hitzezufuhr das Ganze mit dem Schneebesen schaumig.

Serviert werden die Drinks in Punschgläsern möglichst heiß.

## Carneval

Menge: 1 Drink

einige Eiswürfel  
1 Zentiliter Rum (braun)  
8 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Cachaça  
3 Zentiliter Batida de Côco

Geben Sie alle flüssigen Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker. Dann schütteln Sie den Drink kräftig und seihen die Mischung durch ein Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas ab. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

## Caruso

Menge: 1 Cocktail

1 1/2 Zentiliter Gin  
1 1/2 Zentiliter Crème de Menthe  
1 1/2 Zentiliter Wermut  
ein paar Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale. Nach eigenem Belieben können Sie den Cocktail mit Pfefferminzblättern dekorieren.

## Casablanca

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter Eierlikör  
2 Zentiliter Lemon Juice  
4 Zentiliter Orange Juice  
ein paar Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker, schütteln Sie sie gut durch und geben Sie den Drink dann in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas.

## Casino

Menge: 1 Cocktail

1 Spritzer Zitronensaft  
1 Spritzer Maraschino  
1 Spritzer Orange Bitter  
5 Zentiliter Gin  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten auf einigen Eiswürfeln in einem Rührglas. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Martiniglas ab und servieren ihn.



## Cassis

Menge: 1 Liter

1 Kilogramm Schwarze Johannisbeeren  
1/2 Liter Weinbrand  
350 Gramm Einmachzucker, eventuell  
bis 500 Gramm  
1 bis 1,5-Liter-Glas mit weiter Öffnung  
und Deckel

Rebeln Sie die Beeren mit einer Gabel von den Stielen und zerdrücken Sie sie in dem sterilisierten Glas mit einem Kartoffelstampfer. Dann gießen Sie den Weinbrand dazu und verschließen das Glas fest. Danach lagern Sie das Glas etwa 2 Monate an einem kühlen, dunklen Ort und schütteln es gelegentlich.

Nach dem Lagern gießen Sie den Likör in den sterilisierten Saftbeutel, lassen ihn 2-3 Stunden abtropfen und drücken möglichst viel Flüssigkeit aus dem Beutel heraus. Den Saft seihen Sie jetzt durch eine doppelte Lage Mull und gießen ihn in das Glas zurück. Je nach Geschmack können Sie die größere oder kleinere Menge Zucker zufügen und das Glas dann verschließen. Nun lagern Sie das Glas etwa 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort und schütteln es alle paar Tage schütteln, bis der Zucker gelöst und die Flüssigkeit klar ist, sonst müssen Sie den Likör noch einmal filtrieren.

Jetzt füllen Sie alles in sterilisierte Flaschen ab, verkorken sie und versiegeln die Flaschen. Der Likör können Sie sofort trinken, er wird aber durch längeres Lagern noch besser.

## Cassisbowle

Menge: 10 Drinks

300 Gramm Schwarze Johannisbeeren  
1/8 Liter Crème de Cassis  
2 Flaschen trockener Weißwein  
2 Flaschen trockener Sekt

Eine fruchtig-spritzige Bowle.  
Spülen Sie die Beeren kurz kalt ab und zupfen Sie sie von den Stielen. Dann stellen Sie die Hälfte zusammen mit dem Cassis und 1 Flasche Wein im Bowlengefäß zugedeckt (mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt) für etwa 3 Stunden kühl. Anschließend gießen Sie den Ansatz durch ein Sieb (abseihen) und geben ihn mit den restlichen Beeren, dem Wein und dem Sekt in das Bowlengefäß.

## Cassislikör

Menge: 1 Drink

250 Gramm Johannisbeeren, schwarz  
150 Gramm Himbeeren  
1 Sternanis, 1/2 Teelöffel Kümmel  
1 Minzzweig, 2 Kumquats, ersatzweise  
1/4 unbehandelte Orange  
250 Gramm Kandiszucker, weiß  
700 Milliliter Korn

Waschen Sie die Johannisbeeren, entstielen Sie sie und trocknen Sie die Beeren. Dann geben Sie die Himbeeren in ein Sieb und tauchen das Sieb in eine Schüssel mit kaltem Wasser (das ist die schonendste Methode Beeren zu waschen). Nun lassen Sie die Himbeeren abtropfen und füllen die Johannisbeeren, die Himbeeren, den Sternanis, den Kümmel, die Minze, die längs halbierten Kumquats (mit Schale) und dem Kandiszucker in eine Flasche. Aufgegossen wird das Ganze mit Korn. Den Likör lassen Sie nun an einem kühlen Ort etwa 6 Wochen ziehen, gießen ihn dann durch einen Kaffeefilter und füllen ihn in eine Karaffe.

Die Früchte können Sie übrigens gut zum Dekorieren von Desserts verwenden.

## Castle Dip Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 1/4 Zentiliter Calvados  
2 1/4 Zentiliter Crème de Menthe  
2 Prise Pernod  
etwas Crushed Ice

Rühren Sie die Zutaten mit Crushed Ice gut um und gießen Sie sie dann durch ein Sieb in ein gekühltes Cocktailglas.

## Castro Cooler

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Limettensaft (frisch)  
2 Zentiliter Rose's Lime Juice  
4 Zentiliter Orangensaft  
1 Teelöffel Puderzucker  
4 Zentiliter Rum, golden  
2 Zentiliter Calvados  
1 Limette  
etwas Crushed Ice

Geben Sie die Zutaten auf crushed Ice in einen Shaker und schütteln Sie sie. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice ab, drücken das Limettenachtel darüber aus und geben es dazu. Danach können Sie das Getränk servieren.

**Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer)**

Menge: 1 Drink

3/8 Zentiliter Batida De Coco  
3/8 Zentiliter Bananensaft  
1 Zentiliter Orangensaft  
3/16 Zentiliter herben Sekt  
1/8 Zentiliter Amaretto

Etwas zerhacktes Eis

Powerplay: Wenn Ihre Frau Süßes mag, dann mixen Sie Ihr doch mal einen Schlüpfertürmer!

Dann garnieren Sie ihn mit einer Scheibe Orange und einem Strohalm.

Gießen Sie alle Zutaten in mit dem Eis in einen Mixbehälter und mixen Sie sie gut.

Zum Schluss geben Sie bitte einen kleinen Schuss Bols Blue oben drauf und stellen ihn mal ins Licht (sieht nett aus). Vor dem trinken müssen Sie den Drink natürlich umrühren.

**Unser Tipp:**

Dieser Drink hat es in sich, daher auch der Name.

**CCF - First Try**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Amaretto  
3 Zentiliter Wodka  
0,20 Liter Coca-Cola

Gießen Sie alle Zutaten in einen Mixbehälter, mixen Sie sie und füllen Sie den Drink dann in ein Longdrinkglas.

**Achtung!**

Da man den Wodka nicht schmeckt, merkt man den Alkohol frühestens am nächsten Morgen!

**Centenario**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Golden Rum  
2 Zentiliter weißer Rum extra alt  
1 Zentiliter Triple Sec  
1 Zentiliter Tia Maria  
1 Zentiliter Grenadine  
etwas Saft einer Limette  
ein paar Eiswürfel  
1 Minzzweig

Verrühren Sie die Zutaten im Longdrink-Glas auf gestoßenem Eis und dekorieren Sie den Drink mit einem Minzzweig.

## Champagne Cocktail 1

Menge: 1 Drink

18 Zentiliter Champagnerkelch  
(möglichst vorgekühlt)  
1 Zuckerwürfel  
3 Tropfen Angostura Bitter  
eiskalter Champagner zum Aufgießen  
1 Stück Schale von 1 Zitrone (etwa  
4 Zentimeter lang und 2 Zentimeter breit)

Legen Sie den Zuckerwürfel auf einen Unterteller und beträufeln Sie ihn mit dem Angostura. Dann geben Sie den Zuckerwürfel in den Champagnerkelch und füllen das Glas mit Champagner auf.

Den Glasrand reiben Sie bitte mit der Innenseite der Zitronenschale ein und geben die Schale mit in das Glas. Danach servieren Sie den Drink sofort.

## Champagner Cocktail 2

Menge: 1 Drink

1 Stück Würfelzucker  
2 Spritzer Angostura Bitter  
Champagner

Geben Sie den Würfelzucker in einen Champagnerkelch, tränken Sie ihn mit Angostura und füllen Sie den Drink mit Champagner auf.

## Champion Cocktail

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Whisky (Scotch)  
2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 Zentiliter Bénédictine  
1 Zentiliter Curaçao Triple Sec  
ein paar Eiswürfel

Zur Deko:  
1 Limettenscheibe

Verrühren Sie Die Zutaten im Rührglas mit einigen Eiswürfeln und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in einen kleinen Tumbler oder ein Shortdrinkglas.

## Champagne Cup

Menge: 10 Portionen

50 Milliliter Cognac  
250 Milliliter Blue Curaçao  
250 Milliliter Süßwein (Tokajer)  
125 Milliliter Likör (Chartreuse)  
50 Milliliter Sirup (Ananassirup)  
1 ½ Orange, unbehandelt  
½ Zitrone, unbehandelt  
1 Flaschen Mineralwasser, à 0,7 Liter  
1 ½ Flaschen Champagner  
½ Ananas, klein

Schälen Sie die Ananas und schneiden Sie sie in fingerdicke Scheiben, dann schneiden Sie die Hälfte der Scheiben in Stücke. Danach schneiden Sie die Orangen und die Zitrone in dünne Scheiben und entkernen sie. Wenn Sie möchten, können Sie die Scheiben auch halbieren.

Nun geben Sie alle Zutaten, außer den Ananasscheiben und dem Champagner, in ein ausreichend großes Gefäß von etwa 7 Liter Fassungsvermögen. Dann verrühren Sie alle Zutaten gut, decken das Gefäß ab und lassen es für etwa 5 Stunden im Kühlschrank oder an einen kühlen Ort stehen.

Anschließend gießen Sie den Sud durch ein Sieb (abseihen) in eine ausreichend große Karaffe oder Bowlengefäß und holen die Ananasstücke heraus. Die Orangenscheiben und die Zitronenscheiben werden übrigens nicht mehr benötigt. Die Ananasscheiben und die Stücke geben Sie jetzt wieder hinein und füllen alles mit Champagner auf.

Danach stellen Sie die Bowle abgedeckt für etwa 3 Stunden in das Gefrierfach und servieren sie danach in Bordeaux-Gläsern (wenn nicht vorhanden in Rotweingläsern).

## Champagne Flip

Menge: 1 Sektglas

1 ganzes Eigelb (Größe M)  
30 Milliliter Zuckersirup  
150 Milliliter Weißwein  
etwas Champagner  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln. Dann geben Sie das Eigelb, den Zuckersirup und den Weißwein hinzu, schütteln alles und gießen anschließend den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Sektglas. Zum Schluss füllen Sie das Getränk mit Champagner auf.

## Champagner Julep

Menge: 1 Drink

1 Würfel Würfelzucker  
2 Zweig Minze  
Champagner  
ein paar Früchte

Geben Sie den Zucker und die Minze in ein Longdrinkglas, füllen Sie die Zutaten mit Champagner auf und rühren Sie alles vorsichtig um. Dann garnieren Sie den Glasrand mit den Scheiben von Früchten, die zur Zeit erhältlich sind.

## Champagne Sour

Menge: 1 Sektglas

10 Zentiliter Sekt

2 Eiswürfel

1 Barlöffel Läuterzucker

1,5 Zentiliter Zitronensaft

Füllen Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie und geben Sie den Drink dann in ein Sektglas.

## Champagner Daisy

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Grenadine

1 Zentiliter Lemon Juice

2 Zentiliter Chartreuse, gelb

Champagner

Erdbeere oder Kirsche

ein paar Eiswürfel

Mischen Sie die Grenadine, den Lemon Juice und die Chartreuse in einem Shaker mit viel Eis. Dann gießen Sie den Drink in eine Schale (abseihen) und füllen ihn mit Champagner auf. Garniert wird der Drink mit den Früchten.

## Champagner Fizz

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter trockener Weißwein

2 Zentiliter Grenadine

Saft einer halben Zitrone

1 Zitronenscheibe

Sekt

Geben Sie den Lemon Juice, den Wein und die Grenadine mit Eis in einen Shaker, shaken Sie alles und gießen Sie den Drink in ein Longdrinkglas. Dann füllen Sie ihn mit Sekt auf und hängen eine Zitronenscheibe an den Rand.

## Champagner Orange

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Curaçao Orange

Champagner

10 Zentimeter Orangenschale

Geben Sie den Curaçao in ein Glas und gießen Sie ihn mit Champagner auf. Dann geben Sie eine Orangenschale als Dekoration ins Glas.

## Chapala

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Tequila  
1 Zentiliter Cointreau  
1 Zentiliter Grenadine  
4 Zentiliter Orange Juice  
2 Zentiliter Lemon oder Lime Juice  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach füllen Sie den Drink in ein bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrink-Glas.

## Chapeau

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter Bacardi 8 Años Rum  
2 Zentiliter Schwarzer Johannisbeer Sirup  
1 Zentiliter Balsamico Essig  
1 Spritzer Lakritzpulver  
etwas Tafelsalz

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in das Gästeglas und rühren Sie sie vorsichtig um. Anschließend garnieren Sie den Cocktail mit Süßholz und servieren ihn.

## Charles Caribbean

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter weißer Rum  
3 Zentiliter brauner Rum  
2 Zentiliter Coconutcream  
1 Zentiliter Sahne (süß)  
6 Zentiliter Maracujasaft  
ein paar Eiswürfel  
1 Ananasscheibe  
1 Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann füllen Sie den Drink in ein zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Glas und geben die Ananasscheibe und die Cocktailkirsche dazu.

## Charles Daiquiri

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Limettensaft  
1-2 Zentiliter Zuckersirup  
1 Teelöffel Puderzucker  
4 Zentiliter Rum weiß  
1 Zentiliter Rum braun  
1 Spritzer Cointreau  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie ordentlich. Danach seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.

**Charles's Caribbean**

Menge: 1 Drink

1 Spritzer Zitronensaft  
 4 Zentiliter Orangensaft  
 4 Zentiliter Maracujasaft  
 2 Zentiliter Kokosnusscreme  
 (Cream of Coconut)  
 3 Zentiliter Rum, weiß  
 2 Zentiliter Rum, braun  
 2 Ananasstücke  
 1 Stielkirsche  
 etwas Crushed Ice

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie alles kräftig. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice ab und geben die Ananasstücke sowie Kirsche vor dem Servieren dazu.

**Charly's Spezial**

Menge: 1 Person

1 Stück Würfelzucker  
 Angostura Bitter  
 2 Zentiliter Cognac Hine  
 1 Cocktailkirsche  
 Champagner Bollinger  
 Zitronenschale (unbehandelt)  
 1 Eiswürfel

Den Würfelzucker tranken Sie mit dem Angostura und geben ihn dann in eine Sektschale. Danach fügen Sie den Eiswürfel, den Cognac und die Cocktailkirsche hinzu und füllen das Ganze mit Champagner auf. Den Cocktail spritzen Sie nun mit etwas Zitronenschale ab und geben die Schale mit in das Glas.

**Cherry Blossom**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cherry Brandy  
 2 Zentiliter Weinbrand  
 1 Zentiliter Curaçao weiß  
 1 Zentiliter Lemon Juice  
 1 Kirsche

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie, füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und garnieren Sie ihn mit der Kirsche.

**Cherry blossom Kyoto**

Menge: 1 Drink

1 Kirsche (entsteint)  
 1 Zentiliter Chambord  
 2 Zentiliter Kirschwasser  
 2 Zentiliter Wodka  
 2 Zentiliter Sake  
 einige Eiswürfel

Muddeln Sie die Kirschen in einem Shaker und gießen Sie die Spirituosen dazu. Dann geben Sie das Ganze in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln es. Zum Schluss seihen Sie den Drink durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab und servieren ihn.



## Cherry Cream

Menge: 1 Drinks

2 Zentiliter Sahne (süß)  
2 Zentiliter Kirschwasser  
2 Zentiliter Cherry Brandy  
Cocktailkirsche  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die flüssigen Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Südweinglas und garnieren ihn mit der Kirsche.

## Cherry Fizz

Menge: 1 Drink

1 Kirsche (frisch)  
2-3 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Cherry Brandy  
2 Zentiliter Brandy  
Soda (zum Auffüllen)  
einige Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten (außer dem Soda) in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel ab und füllen ihn mit Soda auf. Anschließend können Sie das Getränk servieren.

## Cherry Flip

Menge: 1 Drink

45 Milliliter Kirschbrand  
1 Ei (Größe M)  
10 Milliliter Zuckersirup  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Eiswürfel in einen Boston-Shaker und geben Sie die restlichen Zutaten dazu. Dann shaken Sie das Ganze kräftig und seihen den Drink durch ein Sieb in ein Cocktailglas ab.

## Cherry-Tee

Menge: 2 Tassen

2 Gläschen Cherry Brandy  
1 Tasse Tee, schwarz  
Cocktailkirschen

Mixen Sie einige Tropfen Zitronensaft mit dem Cherry Brandy und dem Tee. Danach servieren Sie das Getränk im breiten Sektglas mit einer Cocktailkirsche.

**Chi Chi**

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Wodka  
 2 Zentiliter Coconut Cream  
 2 Zentiliter Sahne (süß)  
 4 Zentiliter Ananas Juice  
 1 Ananasscheibe  
 Cocktailkirsche

Schütten Sie die Zutaten auf Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Drink in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas und garnieren ihn mit einer Ananasscheibe und ein paar Cocktailkirschen.

**Chicago 1**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Brandy  
 1 Schuss Champagner  
 1 Spritzer Cointreau  
 1 Spritzer Angostura Bitter  
 ein paar Eiswürfel

Füllen Sie den Angostura, den Brandy sowie den Cointreau in einen Shaker und schütteln Sie alles gut.

Dann füllen Sie den Drink in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit Champagner oder eventuell trockenem Schaumwein auf und geben 2-3 Eiswürfel in das Glas.

**Unser Tipp:**

Für etwas Glitzer können Sie das Glas mit einem Zuckerrand verzieren.

**Chicago 2**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac  
 1 Barlöffel Cointreau  
 1 Spritzer Angostura Bitter  
 Champagner

Cognac und Cointreau mit Eiswürfeln verrühren und im Champagnerglas abseihen. Mit Champagner auffüllen.

**Chicken Drink**

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Apricot Brandy  
 1 Zentiliter Orange Juice  
 2 Zentiliter Rum weiß

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, Shaken Sie sie und servieren Sie den Drink danach.

**Chiliwein**

Menge: 1 Drink

5 kleine rote Chilis in ein verschließbares Gefäß geben und 1/4 lweißen Rum darüber gießen. Bei Zimmertemperatur 10 Tage ziehen lassen. Auch dies ist ein wunderbares Würzmittel: In Suppen oder Gemüse genügen schon ein paar Tropfen.

Übrigens komme ich an frische Chilis durch Eigenanbau im Blumentopf, beziehungsweise durch Kauf einer Topf-Zierpflanze, nicht die mit den roten kugeligen, sondern spitzen Früchten, das sind Chilis! Allerdings habe ich wegen der eventuellen Belastungen durch Spritzen unter anderem dabei Bedenken.

## Chinese Chin Chin

Menge: 1 Drink

2 Teelöffel Grenadine oder Kirschsirup  
1 Limonen, 1 Teelöffel Saft davon, 1/2 Scheibe davon zum Garnieren  
1 Würfel Eis  
nach Belieben Sekt  
2 Litschis (Dose) zum Garnieren und 4 Zentiliter Saft davon  
etwas Zucker für den Glasrand

Den Rand von einem Cocktailglas (es eignet sich ein Martiniglas oder eine Sektschale) befeuchten und in etwas Zucker drehen. Kurz antrocknen lassen.

Grenadine, Litschisaft, Limonensaft und Eis in das Glas geben und verrühren. Mit kalten Sekt auffüllen.

Zur Dekoration 1/2 Limonenscheibe und 2 Litschis aufspießen, über das Glas legen und servieren.

### Unser Tipp:

Eignet sich prima als Aperitif zu einem Asia-Menü.

## Chinese Gimlet

Menge: 1 Glas

59 Milliliter Botanist Gin  
25 Milliliter Selbstgemachter snowball cordial  
1 Stück Zitronenschale  
300 Gramm Eiswürfel

Gießen Sie 25 Milliliter selbstgemachten snowball cordial und 50 Milliliter Gin in ein Mixglas Füllen Sie das Glas mit Eiswürfeln und rühren Sie um. Seihen Sie das Ganze in ein gekühltes Cocktail Glas ab Garnieren Sie den Drink am Ende mit Zitronenschale auf einem Cocktailspieß

## Chinese Hemingway

Menge: 1 Drink

20 Milliliter Wodka  
30 Milliliter Jasmintee-Sirup  
etwas Sekt, Rosé

Den Jasmintee-Sirup kann man einfach selbst herstellen indem man einen normalen Jasmintee aufbrüht und dann mit der gleichen Menge Zucker einkocht!

In ein Sektglas den Wodka und den Sirup geben und mit eisgekühltem Rosé-Sekt auffüllen. Kalt genießen!

(Durch den Tee wird die immunschwächende Wirkung des Alkohols nicht nur aufgehoben, dieser Cocktail wirkt sogar stärkend zum Beispiel gegen aufkommende Sommergrippen. Die Teeart ist dabei austauschbar, aber Jasmintee passt geschmacklich am besten!)

## Choco Colada

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Sahne (süß)  
4 Zentiliter Vollmilch  
1 Zentiliter Kokosnusscreme  
(Cream of Coconut)  
2 Zentiliter Schokoladensirup  
(selbst gemacht)  
1 Zentiliter Tia Maria  
3 Zentiliter Rum, weiß  
2 Zentiliter Rum, braun  
Bitterschokolade  
etwas Crushed Ice

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker auf Crushed Ice und schütteln Sie sie. Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein Becherglas auf Crushed Ice ab. Zum Schluss raspeln Sie bitte die Schokolade über den Drink und servieren ihn.

### Unser Tipp:

Dieses Getränk kann auch heiß zubereitet werden.

## Chocolate Soldier

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Crème de Cacao  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
1 Zentiliter Cognac  
2 Spritzer Orangenbitter

Zutaten in ein Glas und umrühren.

## Chorus lady Cocktail

Menge: 1 Drink

1 1/2 Zentiliter Dry Gin  
1 1/2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 1/2 Zentiliter Wermut, rot  
1 1/2 Zentiliter Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie und füllen Sie den Cocktail dann in ein Cocktailglas.

## Cider Cup

Menge: 4 bis 6 Gläser

1 Stück Apfel (Boskop)  
ein paar Eiswürfel  
6 Zentiliter Cointreau  
30 Gramm braunen Zucker  
24 Zentiliter Schweppes Soda Water  
12 Zentiliter Brandy  
48 Zentiliter Cidre

Die flüssigen Zutaten zusammen mit dem braunen Zucker und einigen Eiswürfeln in eine große Karaffe geben und gründlich verrühren. Apfelscheiben dazugeben und in Longdrink Gläsern servieren.

## Cidre Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Calvados  
Cidre  
Apfelschale

Den Calvados in ein Ballonglas geben mit Cidre auffüllen und kurz umrühren. Einen Apfel spiralförmig schälen und die Schale zur Dekoration über den Glasrand hängen.

## Cidrebowle

Menge: 10 Portionen

300 Gramm rote Äpfel (Redlove)  
2 unbehandelte Zitronen  
75 Milliliter Zitronensaft  
75 Milliliter Calvados  
1 Liter Apfelsaft  
700 Milliliter Cidre

**GARNITUR:**  
Melisseblätter

Die Äpfel waschen, entkernen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft, Calvados und Apfelsaft verrühren. 3 Std. kalt stellen. Vorm Servieren mit dem eiskalten, herben Cidre auffüllen. Mit Melisseblättern garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Min. (ohne Marinierzeit)

## Cin Chin

Menge: 1 Cocktail

2 Teelöffel Grenadine oder Kirschsirup  
1 Limone, 1 Teelöffel Saft davon, 1/2 Scheibe davon zum Garnieren  
1 Eiswürfel  
nach eigenem Belieben Sekt  
2 Litschis (Dose) zum Garnieren  
und 4 Zentiliter Saft davon  
etwas Zucker für den Glasrand  
einige Eiswürfel

Befeuchten Sie den Rand von einem Cocktailglas (es eignet sich übrigens auch ein Martiniglas oder eine Sektschale) und drehen Sie es in etwas Zucker. Danach lassen Sie den Zucker kurz antrocknen.

Nun geben Sie den Grenadine, den Litschisaft, den Limonensaft und das Eis in das Glas und verrühren alles gut. Aufgefüllt wird der Cocktail danach mit kaltem Sekt.

Anschließend speißen Sie zur Dekoration 1/2 Limonenscheibe und 2 Litschis auf, legen den Spieß über das Glas und servieren es.

### **Unser Tipp:**

Dieses Getränk eignet sich übrigens auch gut als Aperitif zu einem Asia-Menü.

**Cinnamon Maple Whisky Sour**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bourbon-Whisky (z.B. Bulleit Bourbon)  
 3 Zentiliter Zitronensaft  
 2 Zentiliter Ahornsirup  
 1 Prise Zimt

Den Bourbon, Zitronensaft sowie den Ahornsirup und eine Prise Zimt mit viel Eis in den Shaker geben. Anschließend die Mischung für etwa 30 Sekunden gut durchmischen. Den Drink nun ohne Eis in ein bereitstehendes, mit Eis gefülltes Tumbler-Glas abseihen und genießen.

**Claire**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Brandy  
 1 Eigelb (Größe M)  
 2 Zentiliter Zuckersirup  
 kalter Kaffee  
 Kaffeepulver  
 2 Zentiliter Gin  
 2 Zentiliter Wermut, trocken  
 1 Zentiliter Apricot Brandy  
 1 Zentiliter Triple Sec  
 3-4 Zentiliter Gin  
 2-3 Zentiliter Wermut rot  
 1 Zentiliter Grenadine  
 1 Zentiliter frische Sahne (süß)  
 2 Spritzer Crème de Menthe  
 4 Spritzer Crème de Menthe

Brandy, Eigelb und Zucker im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, ins Cocktailglas abseihen und mit kaltem Kaffee auffüllen. Die Oberfläche mit etwas Kaffeepulver bestreuen.

Zutaten auf Eis im Rührglas rühren. In eine vorgekühlte Cocktailschale geben. Zutaten gut schütteln, mit 4 Spritzer abspritzen.

**Claret Cup**

Menge: ca. 5 Personen

1 Stück Orange  
 1 Stück Zitrone  
 200 Gramm brauner Zucker  
 150 Zentiliter Rotwein  
 4 Zentiliter Kirschwasser  
 75 Zentiliter Sekt  
 4 Zentiliter Maraschino

Je eine Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Mit dem Zucker bedecken, Kirschwasser und Maraschino darüber träufeln und eine Flasche Rotwein dazugeben. Den Ansatz für einige Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die ebenfalls gekühlte zweite Flasche Rotwein dazugeben und mit trockenem Sekt aufgießen.

**Claret Cup, Balaclava**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Maraschino  
 4 Zentiliter Kirschwasser  
 14 Deziliter Rotwein (rot) - Bordeaux  
 7 Deziliter Sekt

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mixen.

## Claret Fllip

Menge: 1 Cocktailglas

1 ganzes Eigelb (Größe M)  
50 Milliliter Rotwein  
10 Milliliter Zuckersirup  
ein paar Eiswürfel

Einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln füllen.  
Alle Zutaten zugeben. Shaken und in ein  
Cocktailglas abseihen.

## Claret Lemonade

Menge: 1 Dink

4 Esslöffel Zitronensaft  
2 Teelöffel Feinstzucker  
180 Milliliter Crushed Ice  
240 Milliliter gekühlter Rotwein  
oder anderer trockener Rotwein  
1 Zitrone in Scheiben schneiden

Kombinieren Sie Zitronensaft und Zucker in  
einem hohen Collins-Glas und rühren Sie,  
bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eis  
hinzufügen, Rotwein einfüllen und mit  
Zitronenscheibe garnieren. Mit einem  
Strohhalme

## Claridge

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wermut, trocken  
1 Spritzer Apricot Brandy  
1 Spritzer Triple Sec  
3 Zentiliter Gin  
1 Zitronenschale  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Rührglas  
auf Eiswürfeln und seihen Sie den Cocktail  
dann in eine Cocktailschale ab. Danach  
spritzen Sie das Getränk mit einer  
Zitronenschale ab und geben diese dazu.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif  
reichen.

## Clarita

Menge: 1 Cocktail

6 Zentiliter mittelkräftiger, gereifter Rum  
2 Zentiliter Amontillado Sherry  
0,5 Zentiliter Crème de Cacao  
2 Spritzer Absinth (Pernod)  
1 Spritzer Salzlösung (10%)  
Arbequina-Olivenöl  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie alle Zutaten – außer dem  
Olivenöl – gut in einem Rührglas auf  
einigen Eiswürfel und seihen Sie sie  
durch ein Sieb in das Gästeglas ab.  
Dann floaten Sie den Cocktail mit ein  
paar Tropfen Olivenöl und servieren  
ihn pur (straight up)!

## Clausthaler Stubbser

Menge: 6 Portionen

1/2 Liter Zitronentee (Instanttee)  
1/2 Liter Kirschsafte (30-50 %-ig)  
1 Paket Glühweingewuerz  
1/4 Stange Zimt  
4 Nelken; nach Geschmack auch bis  
doppelte Menge  
50 Gramm Honig; nach Geschmack

Zitronentee und Kirschsafte werden  
vermischt und erhitzt. Zimt und Nelken  
werden hinzugegeben. Der Beutel  
Glühwein wird in der Flüssigkeit etwa  
3-5 Minuten ziehen gelassen.  
Anschließend Gewürze mit einem  
Löffel entfernen und nach  
Geschmack mit Honig süßen.

## Clover Club

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter trockener Wermut  
3 Zentiliter frisch gepresster Zitronensaft  
2 Zentiliter Himbeersirup  
1 Eiweiß (Größe M)  
einige Eiswürfel

Trennen Sie ein frisches Ei und geben  
Sie das Eiweiß in einen Shaker. Dann  
füllen Sie den Shaker mit den Eiswürfeln  
und fügen alle weiteren Zutaten hinzu.  
Nun shaken Sie die Mischung kräftig  
und seihen den Cocktail durch ein Sieb  
in eine vorgekühlte Martinischale ab.

Danach lassen Sie bitte 3 Tropfen  
Himbeersirup etwa mittig in die  
Schaumkrone einfließen und  
tauchen ihn mit einem Stäbchen an  
den Tropfen beginnend etwas in  
die Schaumkrone ein. Anschließend  
ziehen Sie das Stäbchen bitte nach  
außen (es entsteht ein sehr dekoratives  
Muster). Alternativ können Sie das  
Glas auch mit Himbeeren dekorieren.



## Clover Cocktail

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Gin  
1 Zentiliter Wermut, trocken  
3 Zentiliter frisch gepresster Zitronensaft  
2 Zentiliter Himbeersirup  
1 Eiweiß (Größe M)  
einige Eiswürfel

Trennen Sie ein frisches Ei und geben Sie das Eiweiß in einen Shaker. Dann füllen Sie den Shaker mit den Eiswürfeln und geben alle weiteren Zutaten dazu. Nun shaken Sie alles kräftig und seihen den Cocktail danach durch ein Sieb in eine vorgekühlte Martinischale ab.

Anschließend lassen Sie bitte 3 Tropfen Himbeersirup etwa mittig in die Schaumkrone einfließen und tauchen mit einem Stäbchen an den Tropfen beginnend etwas in die Schaumkrone ein. Dann ziehen Sie das Stäbchen nach außen. Es entsteht so ein dekoratives Muster. Alternativ können Sie das Glas auch mit geputzten und verlesenen Himbeeren dekorieren.

## Club Cocktail

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Gin  
3 Zentiliter Zitronensaft  
1 Zentiliter Himbeersirup  
3 Himbeeren  
1 Eiweiß (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker und shaken Sie sie etwa 45 Sekunden "dry", also noch ohne Eiswürfel, damit der Eiweißschaum entstehen kann. Danach füllen Sie den Shaker mit den Eiswürfeln und shaken alles nochmal etwa 10-12 Sekunden lang "double strain" (doppelt gefiltert). Anschließend gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und garnieren ihn mit mit 2-3 Himbeeren.

## Clubman

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Weinbrand  
1 Zentiliter Apricot Brandy  
3 Spritzer Orange Juice  
3 Spritzer Grapefruitsaft

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker, shaken Sie sie und servieren Sie den Drink.

**Coaxer**

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Whisky  
 2 Teelöffel Läuterzucker  
 3 Zentiliter Zitronensaft  
 1 Ei (Größe M)

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und mixen Sie sie. Danach füllen Sie den Cocktail in Cocktailgläser und servieren ihn.

**"Cocktail ""Aperol""**

Menge: 10 Cocktails

1 Zentiliter Aperol; Bitter-Likör  
 8 Zentiliter Prosecco; oder trockener Sekt

Aperol mit Prosecco oder trockenem Sekt aufgießen

**"Cocktail ""Aral""**

Menge: 1 Cocktails

1 pro Portion Blue Curaçao  
 1 pro Portion Pernod, Ouzo oder Raki  
 3 pro Portion Freixenet Halbtrocken

Gut gekühlten Blue Curaçao und Ouzo in ein Sektglas gießen. Mit ebenfalls gekühltem Freixenet auffüllen.

**"Cocktail ""Camelia""**

Menge: 1 Cocktail

2 pro Portion Tomatensaft  
 1 pro Portion Wodka Grasovka  
 1 Prise Tabasco  
 1 Prise Worcestersauce  
 2 Prise Zitronensaft  
 Tafelsalz  
 Pfeffer

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas abseihen.

**"Cocktail ""Gdanker Bürgerin""**

Menge: 4 Cocktails

200 Milliliter Met  
 50 Milliliter Goldwasser  
 100 Milliliter Orangensaft

Alle Zutaten vermischen, in Glaeser füllen, Eiswürfeln dazutun und gleich servieren

**"Cocktail ""Nordlicht""**

Menge: 4 Cocktails

150 Milliliter Kirschlikör  
 50 Milliliter Wermut  
 20 Milliliter Rum  
 50 Milliliter Schwarzer Johannisbeerensaft

Alles in den Mixbecher geben, Eiswürfel dazu, und gut durchschütteln. In flachen Gläsern mit einer Kirsche auftragen.

**"Cocktail ""Palmin"""**

Menge: 1 Cocktail

0,5 Zentiliter Kirschsafte  
0,5 Zentiliter Vollmilch  
0,5 Zentiliter Batida De Coco  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie etwa 20 Sekunden. Dann füllen Sie den Cocktail in ein Longdrinkglas und servieren ihn mit einer Cocktailkirsche und einem Schirmchen.

**"Cocktail ""Sagrotan"""**

Menge: 1 Cocktail

0,5 Zentiliter Crème de Cacao  
0,5 Zentiliter Flüssige Sahne (süß)  
0,5 Zentiliter Weinbrand oder Cognac  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie etwa 20 Sekunden kräftig. Das Eis behalten Sie bitte mit einem Barsieb zurück und servieren den Drink dann in einem Martiniglas.

**"Cocktail ""Zapopan"""**

Menge: 1 Cocktail

gestoßenes Eis  
2 Zentiliter Weißer Tequila  
2 Zentiliter Weißer, süßer Wermut  
1 Prise Grenadinesirup  
1 Erdbeere

Geben Sie das gestoßene Eis in ein hohes Glas und gießen Sie den Tequila, den Wermut und die Grenadine darüber. Danach rühren Sie mit einem Barlöffel (oder mit einem Esslöffel) den Glaseinhalt so lange, bis das Glas beschlägt. Den Cocktail garnieren Sie anschließend bitte mit einer Erdbeere und servieren ihn dann.

**Cocktail Arosa**

Menge: 1 Cocktail

3 Eiswürfel  
2 Zentiliter schott. Whisky  
2 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Orangensaft  
1 Orangenscheibe

Alkohol, Eis und Orangensaft gut schütteln.  
Mit Orangenscheibe hübsch garnieren.

## Cocktail Baltimore Egg Nog

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Ei (Größe M)  
2 Barlöffel Puderzucker  
2 Zentiliter Zuckersirup  
2 Zentiliter Madeira  
2 Zentiliter Brandy  
2 Zentiliter Rum braun  
8-10 Zentiliter Vollmilch  
ein paar Eiswürfel

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker auf Eiswürfeln. Dann gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf frische Eiswürfel ab und füllen ihn mit kalter Milch auf.

## Cocktail Granny Smith

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Armagnac  
8 Zentiliter Orange Juice  
2 Zentiliter Blue Curaçao  
1 Zentiliter Lemon Juice

Glas mit gestoßenem Eis halb füllen. Zuerst Armagnac und Blue Curaçao, dann Lemon Juice zugeben. Mit Orange Juice auffüllen, umrühren.

## Cocktail mit Roséwein und Erdbeeren

Menge: 10 Cocktails

100 Milliliter Wodka  
750 Milliliter Buzet Rosé  
1 Esslöffel Bio-Flüssighonig  
Biobasilikumblätter  
15 Eiswürfel  
2 Limonen  
750 Gramm Erdbeeren

Entkelchen Sie die Erdbeeren, geben Sie sie in ein Sieb, tauchen Sie die Beeren in eine Schale mit Wasser, lassen Sie sie gut abtropfen und schneiden Sie sie in Stücke. Dann geben Sie die Erdbeeren gemeinsam mit dem Honig und den Basilikumblättern in einen Mixer. Danach füllen Sie eine Kanne mit den Eiswürfeln und geben den Wodka dazu. Anschließend füllen Sie die Cocktails vorsichtig mit dem Buzet Rosé auf und rühren sie um.

Nun schneiden Sie noch die heiß abgewaschenen und trocken geriebenen Limonen in Scheiben, gießen die Cocktails in Gläser und garnieren sie mit den Limonenscheiben. Danach können Sie die Getränke servieren.

**Cocktails Teil 1**

Alice: 2 Zentiliter Grenadine, 8 Zentiliter  
- Orangen-, 8 Zentiliter Ananas

Balaleika: 4 Zentiliter Wodka, 2 Zentiliter  
- Cointreau, 2 Zentiliter Zitrone

Black Russian: 2 Zentiliter Wodka,  
- 2 Zentiliter Tia Maria

Blue Hawaiian: 4 Zentiliter Weißer  
- Rum, 2 Zentiliter Curaçao Blue  
4 Zentiliter Creme of Coconut

Campari Orange: 4 Zentiliter  
- Campari, Orangensaft

La Cucaracha: 2 Zentiliter  
- Cointreau, 2 Zentiliter Tia Maria,

Cocoloco: 2 Zentiliter Creme of  
- Coconut, 2 Zentiliter Sahne (süß),  
6 Zentiliter Orangensaft, 6 Zentiliter  
- Maracujanektar

Cocoskiss: 1 Zentiliter  
- Maracujasirup, 2 Zentiliter Weiße  
4 Zentiliter Orangensaft, 4 Zentiliter Ananassaft

Siesta: 2 Zentiliter Himbeersirup,  
- 2 Zentiliter Sahne, 8 Zentiliter Orangensaft  
8 Zentiliter Maracujanektar

Fiesta: 2 Zentiliter Maracujasirup,  
- 2 Zentiliter Zitronensaft, 5  
5 Zentiliter Orangensaft, 5 Zentiliter  
- Grapefruitsaft

Florida Comfort: 5 Zentiliter  
- Southern Comfort, 2 Zentiliter Zitrone  
Grenadine, 10 Zentiliter Orangensaft

Gin Fizz: 5 Zentiliter Gin, 3 Zentiliter  
- Zitronensaft, 2 Zentiliter Zuck  
Mineralwasser

Grasshopper: 3 Zentiliter Creme de  
- Menthe, 3 Zentiliter Creme de

Green Almond: 4 Zentiliter Curaçao  
- Blue, 2 Zentiliter Amaretto,  
8 Zentiliter Ananassaft

Hot Leg's: 3 Zentiliter Weißer  
- Rum, 3 Zentiliter Brauner Rum, 3  
2 Zentiliter Zitronensaft, 6 Zentiliter  
- Ananassaft, 4 Zentiliter Creme of

Klarabella: 4 Zentiliter  
- Himbeersirup, 8 Zentiliter Grapefruit

Miss Tondresse: 4 Zentiliter  
- Grenadine, 4 Zentiliter Zitronensaft  
8 Zentiliter Ananassaft

New Orleans: 4 Zentiliter Southern  
- Comfort, 2 Zentiliter Bourbon  
Amaretto, 4 Zentiliter Orangensaft,  
- 2 Zentiliter Zitronensaft

**Cocktails Teil 2**

Menge: 4 Portionen

Orange Velvet: 2 Zentiliter Orgeat,  
- 2 Zentiliter Sahne, 8 Zentiliter Mar  
Orangensaft

Pina Colada: 3 Esslöffel Ananas,  
6 Zentiliter Ananassaft, 4 Zentiliter  
4 Zentiliter Brauner Rum

Pink Daiquiri: 5 Zentiliter Weißer  
- Rum, 3 Zentiliter Zitronensaf  
1 Zentiliter Grenadine

Pussy Foot: 2 Zentiliter Grenadine,  
- 6 Zentiliter Ananassaft, 6 Zentiliter  
6 Zentiliter Grapefruitsaft

Queen of Strawberries:  
- einige Erdbeeren, 2 Zentiliter Cr  
4 Zentiliter Sahne, 10 Zentiliter Ananassaft

Scarlett O'Hara: 4 Zentiliter  
- Southern Comfort, 4 Zentiliter Cas  
2 Zentiliter Zitronensaft

Scorpion: 6 Zentiliter Weisser Rum,  
- 3 Zentiliter Cognac, 6 Zentiliter Ora  
Zitronensaft, 2 Zentiliter Orgeat

Southside: 2 Zentiliter Creme of  
- Coconut, 2 Zentiliter Grenadine  
Grapefruitsaft

Springtime Cooler: 4 Zentiliter  
- Wodka, 2 Zentiliter Curaçao Blue  
3 Zentiliter Zitronensaft, 1 Zentiliter  
- Zuckersirup

Strawberry Daiquiri: 3  
- Erdbeeren, 5 Zentiliter Weißer Rum  
3 Zentiliter Zitronensaft, 2 Zentiliter  
- Zuckersirup

Swimming Pool: 3 Zentiliter Wodka,  
- 3 Zentiliter Curaçao Blue, 2  
Ananassaft, 2 Zentiliter Creme of  
- Coconut

Tallyman's Drink: 4 Zentiliter  
- Brauner Rum, 2 Zentiliter Creme d  
Zitronensaft, 4 Zentiliter  
- Orangensaft

Topolino: 2 Zentiliter Malibu, 2 Zentiliter  
- Creme de Bananes, 2  
12 Zentiliter Ananassaft

Tequila Sunrise: 5 Zentiliter  
- Tequila, 1 Zentiliter Zitronen-, 1  
1 -2 Zentiliter Grenadine

Whisky Sour: 5 Zentiliter Whisky,  
- 3 Zentiliter Zitronensaft, 2

Zombie: 2 Zentiliter Grenadine, 2  
- Zentiliter Maracujasirup, 4 Zentiliter  
4 Zentiliter Orangensaft, 4 Zentiliter  
- Ananassaft, 4 Zentiliter Weißer Rum  
2 Zentiliter Jamaika-Rum, 2 Zentiliter  
Cointreau

**Coco**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Coconut Cream  
4 Zentiliter Ananassaft  
4 Zentiliter Sahne (süß)  
Eiswürfel

Schütten Sie die Zutaten in einen Shaker,  
schütteln Sie sie gut und gießen Sie den  
Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein mit  
Crushed Ice halbvoll gefülltes Longdrinkglas.

## Coco Choco

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Coconut Cream  
1 Zentiliter Schokoladensirup  
10 Zentiliter Vollmilch oder Sahne (süß)  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann geben Sie den Drink in ein Longdrinkglas.

## Coco de Martinique Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Armagnac  
3 Zentiliter Bénédictine  
5 Zentiliter Cream of Coconut  
8 Zentiliter Orangensaft  
etwas gestoßenes Eis  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (abseihen) in ein etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas und rühren sie vorsichtig um. Serviert wird der Drink mit einem Trinkhalm und einem Stirrer.

## Coco Loco

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter brauner Rum  
3 Zentiliter Malibu  
3 Zentiliter Maracujasaft  
3 Zentiliter Orangensaft  
ein paar Eiswürfel

Deko:

1 Karambolenscheibe  
1 Cocktailkirsche

Füllen Sie alle Zutaten zusammen in einen Shaker und schütteln Sie sie mit dem Eis. Danach gießen Sie den Drink bitte in ein Ballonglas. Die Karambolenscheibe stecken Sie nun an den Glasrand und befestigen die Kirsche mit einem Sticker daran.

Dies ist ein fruchtig milder Longdrink für eine Sommerparty.

## Coconut Dream

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Sahne (süß)  
1 Zentiliter Kokosnusscreme  
1 Zentiliter Bananenlikör  
2 Zentiliter Crème de Cacao (weiß)  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Danach gießen Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

**Coconut Kiss**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Coconut Cream  
 3 Zentiliter Sahne (süß)  
 4 Zentiliter Orangensaft  
 2 Zentiliter Ananassaft  
 ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Drink in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas.

**Cocos Dream**

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Cream of Coconut  
 2 Zentiliter Ananassaft  
 1 Zentiliter Zitronensaft  
 1 Zentiliter Crème de Menthe grün  
 Tonic Water  
 Kokosflocken  
 Zuckersirup  
 ein paar Eiswürfel

Tauchen Sie das Glas mit dem Rand in Zuckersirup und dann in die Kokosflocken. Die ersten 4 Zutaten shaken Sie nun in einem Shaker mit den Eiswürfeln, gießen sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas und füllen sie mit Tonic Water auf.

**Cocoskiss**

Menge: 1 Cocktail

ein paar Eiswürfel  
 2 Zentiliter Rum (weiß)  
 3 Zentiliter Maracujasaft  
 6 Zentiliter Orangensaft  
 4 Zentiliter Ananassaft  
 4 Zentiliter Malibu

Geben Sie die Zutaten in Shaker mit einigen Eiswürfeln, shaken Sie alles kräftig durch und gießen Sie den Cocktail dann durch ein Sieb (abseihen) auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas oder ein Tumblerglas. Serviert wird das Getränk mit einem Trinkhalm.

**Coctel Tropical**

Menge: 8 Portionen

1/8 Liter Ananassaft (ungesüßt)  
 1/8 Liter Orangensaft  
 Saft von 8 Limetten  
 1/8 Liter brauner Rum  
 3/4 Liter Mineralwasser  
 4 Esslöffel Zucker  
 reichlich kleingeschlagenes Eis  
 4 Limetten (in Scheiben geschnitten)

Füllen Sie alle Zutaten von Ananassaft bis zum Eis in einen Mixer und mixen Sie sie kurz. Dann richten Sie den Drink zusammen mit der Hälfte der Limettenscheiben in einem Bowlengefäß oder einem Krug an. Die restlichen Limettenscheiben stecken Sie bitte an die Gläser und servieren den Coctel.



## Coffee Cobbler

Menge: 1 Weinglas

25 Milliliter Cognac  
25 Milliliter Kahlúa  
25 Milliliter Kaffee, kalt  
25 Milliliter Zuckersirup  
etwas zerstoßenes Eis

Füllen Sie ein Weinglas mit dem zerstoßenen Eis und geben Sie alle Zutaten dazu.

## Coffee Cream

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Kahlúa  
4 Zentiliter Sahne (süß)

Geben Sie alle beiden Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale und servieren ihn.

## Coffee Flip

Menge: 1 Cocktail

25 Milliliter Cognac  
1 ganzes Eigelb (Größe M)  
25 Milliliter Portwein, rot  
1 Teil Zuckersirup  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie den Cocktail und gießen ihn durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas.

## Coffee Punch

Menge: 1 Glas

200 Milliliter starker, heißer Kaffee  
1 Messerspitze abgeriebene Orangenschale  
1 Messerspitze gemahlener Zimt  
1 Prise gemahlene Gewürznelken  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
4 Zentiliter Original Irish Cream-Likör (17% Vol)  
1 Orangenscheibe zum Garnieren

Verrühren Sie die Zutaten mit dem Likör und füllen Sie sie in ein Glas. Danach garnieren Sie den heißen Drink mit der Orangenscheibe und servieren ihn.

## Coffee Westindia

Menge: 1 Tassen

1 Tasse starker, heißer Kaffee  
2 Teelöffel Zucker  
1 Gewürznelke  
1/2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale  
1 Likörglas weißer Rum  
etwas Schlagsahne  
1 Zimtstange

Mischen Sie alle Zutaten, bis auf die Sahne und die Zimtstange in einem Longdrinkglas. Dann krönen Sie das Ganze mit einer Haube aus Schlagsahne und geben die Zimtstange mit in das Glas. Die Zimtstange ersetzt übrigens den Löffel zum Umrühren.

### Cognac Alexander

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac  
2 Zentiliter Sahne; ungeschlagen (süß)  
2 Esslöffel Crème de Cacao  
ein paar Eiswürfel  
Kakao

Geben Sie alle Zutaten außer dem Kakao in einen Shaker mit Eis, schütteln Sie sie gut durch und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in eine klassische Cocktailschale. Zum Schluss bestäuben Sie den Drink mit dem Kakao und servieren ihn.

### Cognac Cassis Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Cognac  
3 Zentiliter Crème de Cassis  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Die Mischung gießen Sie dann durch ein Sieb in ein Cocktailglas und servieren den Cocktail.

### Cognac Toddy

Menge: 1 Drink

1 Würfelzuckerstück  
kochendes Wasser  
6 Zentiliter Cognac  
1 Zitronenscheibe  
6 Nelken  
1 Carnelstange

Geben Sie den Würfelzucker in ein Tumber-Glas und füllen Sie es mit kochendem Wasser bis zur Hälfte auf. Dann geben Sie den Cognac und die Zitronenscheibe hinein und dekorieren den Drink mit Nelken sowie Carnel.

### Cointreau Bitter Lemon

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau  
Bitter Lemon  
Zitronenscheibe  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie den Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und füllen Sie ihn mit Bitter Lemon auf. Zum Schluss garnieren Sie den Drink bitte mit einer Zitronenscheibe.

**Cointreau Fiction**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Orangensaft  
2 Zentiliter Zitronensaft  
ein paar Eiswürfel  
Sodawasser  
Orangenscheibe

Geben Sie den Cointreau und die Säfte in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und füllen Sie ihn mit etwas Soda auf. Dann garnieren Sie den Drink mit einer Orangenscheibe.

**Cointreau Fiesta**

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cointreau  
1 Zentiliter Crème de Bananes  
Champagner oder Sekt  
Orangenschale  
1 Eiswürfel

Füllen Sie den Cointreau, den Bananenlikör und einen Eiswürfel in eine Champagnertulpe und füllen Sie den Drink mit Champagner oder Sekt auf. Dann spritzen Sie den Drink mit der Orangenschale ab und geben sie dazu.

**Cointreau Orange**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau  
Orange Juice  
Orangenscheibe  
ein paar Eiswürfel

Geben Sie den Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und füllen Sie das Ganze mit Orange Juice auf. Dann garnieren Sie den Drink mit einer Orangenscheibe.

**Cointreau Tonic**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Cointreau  
Tonic Water  
Zitronenscheibe  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie den Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und geben Sie das Tonic Water dazu. Dann garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe.

## Cold Brew Cocktail

Menge: 1 Cocktailglas

5 Eiswürfel  
100 Milliliter Tonicwater  
50 Milliliter Kaffeekonzentrat  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie zuerst die Eiswürfel in das Glas, schütten Sie dann das Tonicwater dazu und gießen Sie erst am Schluss alles mit dem Kaffeekonzentrat auf. Dann runden Sie das Ganze mit einer Scheibe Grapefruit ab.

### Unser Tipp:

Wenn Sie eine stärkere und damit anregendere Variante möchten, nehmen Sie einfach anstatt 50 Milliliter Kaffeekonzentrat 100 Milliliter.

## Colibri

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter brauner Rum  
3 Zentiliter weißer Rum  
8 Zentiliter Orange Juice  
einige Tropfen Angostura Bitter  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten gut in einem Longdrink-Glas auf Eiswürfeln.

## Colonel Collins

Menge: 1 Drink

5-6 Zentiliter Bourbon  
3 Zentiliter Lemon Juice  
1 -2 Zentiliter Zuckersirup  
ein paar Eiswürfel  
Soda  
Zitronenschale  
Cocktailkirsche

Geben Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann füllen Sie den Drink in ein bis zur Hälfte mit Eis gefülltes Longdrink-Glas und füllen es mit Soda auf. Zum Schluss garnieren Sie den Drink mit der Zitrone und der Kirsche.

## Columbia Skin

Menge: 2 Drinks

1 Zitrone  
266 Milliliter Scotch Whisky  
2 Tassen kochendes Wasser

Entfernen Sie die Schale von der Zitrone und schneiden Sie sie dann so dünn wie möglich, so dass praktisch nichts von dem Weiß enthalten ist. Die Zitrone schneiden Sie danach in dünne Scheiben. Nun legen Sie den Scotch in einen erwärmten Krug, fügen Sie die Zitronenschale und das kochende Wasser hinzu und rühren alles vorsichtig um. Anschließend servieren Sie die Drinks in altmodischen Gläsern, die mit einer Zitronenscheibe garniert sind.

**Columbo**

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Campari  
 4 Zentiliter Orangensaft  
 2 Zentiliter Zitronensaft  
 2 Zentiliter Limettensaft  
 Tonic Water  
 1/4 Limettenscheibe

Verrühren Sie den Campari und die Fruchtsäfte mit Eis und füllen Sie alles mit Tonic Water auf. Dann verzieren Sie den Rand des Glases mit den Stückchen Limettenscheibe und servieren den Drink.

**Columbus**

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Apricot Brandy  
 1 Zentiliter Rum weiß  
 1 Zentiliter Lemon Juice

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und shaken Sie sie. Danach können Sie den Drink servieren.

**Con-Tico**

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter weißer Rum  
 1 Zentiliter Southern Comfort  
 1 Zentiliter Cointreau  
 1 Zentiliter Rosso Antico  
 12 Zentiliter Ananas Juice  
 Ananasscheibe  
 Orangenscheibe  
 Cocktailkirsche  
 ein paar Eiswürfel

Schütten Sie die flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie sie gut. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (absehen) in ein Super-Longdrinkglas und dekorieren ihn mit den Früchten.

**Continental Cocktail**

Menge: 1 Cocktail

1 ganzes Eiweiß (Größe M)  
 40 Milliliter Zitronensaft  
 40 Milliliter Roggen-Whisky  
 10 Milliliter Rotwein  
 20 Milliliter Zuckersirup  
 1 Ganz Maraschino-Kirsche  
 1 Orange  
 ein paar Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann shaken Sie den Cocktail und gießen ihn durch ein Sieb (absehen) in ein Cocktailglas. Anschließend garnieren Sie das Getränk bitte mit einer Maraschino-Kirsche und einer Orange.

## Cooperstown

Menge: 1 Cocktail

5 Zentiliter Gin  
15 Milliliter Wermut  
15 Milliliter Wermut  
einige Eiswürfel  
etwas Minze

Geben Sie die Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Cocktail in ein Cocktailglas ab und garnieren ihn vor dem Servieren mit der Minze.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Copacabana

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Cachaça  
2 Zentiliter Schokoladensirup  
4 Zentiliter Papayasaft  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
ein paar Eiswürfel

Bereiten Sie die Zutaten auf gestoßenem Eis in einem Elektromixer zu. Dann geben Sie den Drink in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas.

## Coronation

Menge: 1 Cocktail

einige Eiswürfel  
2 Zentiliter Gin  
2 Zentiliter Wermut, trocken  
2 Zentiliter Dubonnet

Vermischen Sie die Zutaten in einem Rührglas gründlich mit einigen Eiswürfeln und gießen Sie das Ganze durch ein Sieb in ein Martiniglas ab.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Coronation No. 2

Menge: 1 Cocktail

30 Milliliter Cognac  
1 Spritzer Crème De Menthe, weiß  
15 Milliliter Orange Curaçao  
1 Spritzer Pfirsichbitter  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie sie in einem Cocktailglas gut um und seihen den Cocktail zum Schluss ab.

### Unser Tipp:

Diesen Cocktail können Sie als Aperitif reichen.

## Corpse Reviver

Menge: 1 Cocktail

2 Eiswürfel  
20 Milliliter Crème de Menthe, weiß  
20 Milliliter Fernet Branca  
20 Milliliter Cognac  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die Zutaten gut mit dem Eis in einem Mixglas und gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Cocktailglas. Dann geben Sie ein Glas Eiswasser dazu und servieren den Cocktail.

## Corpse Reviver No. 2

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Zitronensaft  
2 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Lillet Blanc  
2 Zentiliter Gin  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfeln und schütteln Sie den Cocktail kräftig. Dann seihen Sie ihn durch ein Sieb in eine Cocktailschale ab.

## Cosmopolitan

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cointreau  
4 Zentiliter Citrus Wodka  
1/2 Limone; den Saft davon  
1 Cranberry-Juice  
ein paar Eiswürfel

Mixen Sie alle Zutaten mit Eis in einem Shaker und füllen Sie den Drink dann in ein gekühltes Martiniglas.

## Cosmopolitan Cocktail

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter Wodka (zum Beispiel Ketel One)  
20 Milliliter Triple Sec  
20 Milliliter Limettensaft  
20 Milliliter Cranberrysaft  
Orange zum garnieren  
ein paar Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten in einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und schütteln Sie sie kräftig. Danach können Sie den Cocktail servieren.

## Countdown

Menge: 1 Drink

150 Milliliter Weißer Traubensaft  
100 Milliliter Pink-Grapefruit-Saft  
1 Birnendicksaft (Reformhaus)  
Melone, Stücke  
Ananas, Stücke  
Limettenscheiben  
3 Eiswürfel  
2-3 Esslöffel zerstoßenes Eis

Geben Sie den Grapefruitsaft und den Traubensaft zusammen mit dem Birnendicksaft und 3 Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig. Dann geben Sie 2-3 Esslöffel zerstoßenes Eis in ein Longdrinkglas und gießen den Saft, ohne Eis, hinein. Die Früchte und die Limettenscheiben stecken Sie nun auf einen Spieß und legen ihn auf den Glasrand. Serviert wird der Drink mit einem Strohhalm.

## Cranapple

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Apfel Schnaps  
3 Zentiliter Preiselbeersaft

Geben Sie beide Zutaten in ein Lowball-Glas und servieren Sie den Cocktail.

## Cranberry Cooler

Menge: 6 Portionen

Ergibt 6 Portionen von je 3/4 Tasse.

1 1/2 Tasse Cranberry-Saft, gekühlt  
1 Tasse Grapefruit-Saft, gekühlt  
1 Tasse Mineralwasser, eiskalt  
1/4 Tasse Zitronensaft  
1/2 Tasse Zucker  
1/2 Tasse heller Rum (nach Wunsch)  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten außer dem Rum und dem Eis in einen Krug und rühren Sie sie, bis sich der Zucker auflöst. Dann rühren Sie den Rum und die Eiswürfel unter und gießen den Drink in eisgefülltes Longdrink Gläser.



## Cranberry-Likör

Menge: 1 Liter

700 Gramm Frische Cranberries  
(oder Preiselbeeren)  
650 Milliliter Rotwein  
(zum Beispiel Beaujolais)  
4 Vanilleschoten  
50 Gramm Ingwerwurzel  
2 Sternanis  
6 Gewürznelken  
400 Gramm brauner Kandis  
300 Milliliter Wodka

Die Cranberries spülen Sie bitte kurz kalt ab und lassen sie gut abtropfen. Dann pürieren Sie sie kurz mit dem Rotwein in einer Küchenmaschine mit Messereinsatz oder in einem Mixer.

Danach schneiden Sie die Vanilleschoten längs ein, schälen den Ingwer und reiben ihn fein. Die Cranberries geben Sie jetzt bitte mit dem Rotwein, der Vanilleschoten, dem Ingwer, dem Anis und den Nelken in ein Gefäß und lassen die Zutaten zugedeckt an einem nicht zu kühlen Ort etwa 3 Tage durchziehen.

Anschließend kochen Sie den Likör-Ansatz kurz in einem Topf auf und sieben ihn durch ein sehr feines Sieb in einen zweiten Topf. Dabei müssen Sie bitte die Rückstände im Sieb gut ausdrücken. Die Flüssigkeit kochen Sie danach mit dem Kandis etwa 5-6 Minuten, lassen das Ganze dann abkühlen und rühren den Wodka unter.

Nun füllen Sie den Likör in eine sorgfältig gereinigte Flasche von 1 Liter Inhalt, verschließen sie und lagern die Flaschen etwa 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort.

## Creamy Coffee Cocktail

Menge: 4 Gläser

600 Milliliter eiskalte Vollmilch  
1 Liter Kaffee  
etwas Lebkuchengewürz  
etwas Kaffeepulver  
etwas Sternanis  
1 Zimtstange  
8 Zentiliter Wodka  
einige Eiswürfel

Kochen Sie den Kaffee als Filterkaffee und füllen Sie ihn in einen Eiswürfelbehälter. Dann stellen Sie ihn bitte für mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank.

Anschließend geben Sie das Lebkuchengewürz sowie das Kaffeepulver in den Cocktailshaker und füllen alles mit der Vollmilch auf. Den Wodka geben Sie bitte ebenfalls hinzu und shaken das Ganze für etwa 30 Sekunden kräftig durch. Dann geben Sie die Eiswürfel in die Trinkgläser und gießen sie mit der cremigen Milch auf. Zum Schluss garnieren Sie die Gläser mit einer Zimtstange und dem Sternanis.

## Creamy Orange

Menge: 1 Cocktail

4 Zentiliter Cream Sherry  
1 Zentiliter Cognac  
4 Zentiliter Orange Juice  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
einige Eiswürfel

Schütteln Sie die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut durch und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in eine Cocktailschale.

## Crème de Menthe

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Crème de Cacao à la Vanille  
2 Zentiliter Crème de Menthe Glaciale  
2 Zentiliter Sahne (süß)  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann geben Sie den Cocktail durch ein Sieb (abseihen) ohne Eis in eine vorgekühlte Cocktailschale. Zur Dekoration legen wir ein Minzblatt auf den Cocktail, oder verzieren den Cocktail mit einer Prise Muskatnuss.

## Creme-Likör

Menge: 1/4 Liter

1/4 Liter Korn (klaren Schnaps)  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 Gramm Zucker  
2 Schnapspinnchen Rum  
1 Dose Dosenmilch  
4 Eigelb (Größe M)  
2 Teelöffel Pulverkaffee

Mischen Sie die Zutaten mit einem Mixer schön durcheinander. Anschließend servieren Sie den Likör bitte.

Den Kaffee können Sie am besten mit etwas HEISSEM Wasser anrühren, damit es im Likör keine Stückchen gibt. Es hat sich außerdem als sehr praktisch erwiesen, die Eigelb durch ein Sieb zu drücken (abseihen), damit die Haut nicht mit in den Likör kommt.

Das Ganze hat natürlich einige Prozente Alkohol, aber es ist ja als Likör eh nicht zum Massenverzehr gedacht. Den Likör können Sie am besten im Kühlschrank aufbewahren, da ja rohe Eier drin sind...

### Unser Tipp:

Dieses Getränk eignet sich übrigens sehr gut als Geschenk, wenn man es in eine schöne Flasche füllt.

### Creole Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Bourbon Whisky  
2 Zentiliter Wermut, rot  
1 Zentiliter Bénédictine  
ein paar Eiswürfel

Verrühren Sie die flüssigen Zutaten in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln gründlich und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Aperitif- oder ein Shortdrinkglas.

### Cross Bow Cocktail

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Dry Gin  
2 Zentiliter Cointreau  
2 Zentiliter Crème de Cacao

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker und mixen Sie sie. Danach servieren Sie den Cocktail in einem Cocktailglas.

### Cuba Libre

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter weißer Rum  
Cola  
Limette  
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten auf Eis in ein Longdrinkglas und servieren Sie den Drink.

### Cuban Hot Coffee

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Rum golden  
1 Zentiliter Crème de Cacao (braun)  
1 Teelöffel Zucker  
1 Tasse Kaffee (heiß)

Erhitzen Sie die Spirituosen in einem feuerfesten Glas und geben Sie den Zucker dazu. Dann füllen Sie alles mit Kaffee auf und rühren den Cocktail um.

### Cuban Island

Menge: 1 Cocktail

2 Zentiliter Wodka  
2 Zentiliter weißer Rum  
2 Zentiliter Lemon Juice  
2 Zentiliter Cointreau  
einige Eiswürfel

Füllen Sie die Zutaten mit dem Eis in einen Shaker und shaken Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Cocktail in eine vorgekühlte Cocktailschale.

## Cuban Manhattan

Menge: 1 Cocktail

40 Milliliter gereifter kubanischer Rum  
2 Spritzer Würzbitter  
20 Milliliter Wermut, süß  
1 Spirale Orange  
einige Eiswürfel

Füllen Sie ein Mixglas mit einigen Eiswürfeln und geben Sie alle Zutaten dazu. Dann rühren Sie das Ganze in einem Cocktailglas um und seihen den Cocktail danach durch ein Sieb ab. Anschließend garnieren Sie das Getränk mit der Orange und servieren es.

## Cuban Special

Menge: 1 Drink

1 Limette  
1 Ananasstück  
etwas brauner Zucker  
1 Zentiliter Triple Sec  
4 Zentiliter Rum weiß  
einige Eiswürfel

Muddeln Sie in einem Shaker die Limettenviertel, das Ananasstück und Zucker. Danach gießen Sie bitte den Rum sowie den Triple Sec darüber und geben die Eiswürfel darüber. Nun schütteln Sie alles und seihen den Drink in eine Cocktailschale ab.

## Cup Cardinal

Menge: 1 Drink

1 Ei (Größe M)  
1 Esslöffel Zucker  
1/8 Liter Weißwein  
1/8 Liter Burgunder  
1/2 Orange; davon den Saft  
1 Orangenscheibe

Schlagen Sie das Ei und den Zucker in einer Schüssel schaumig und gießen Sie nach und nach den Weißwein und den Rotwein dazu. Dann rühren Sie den Orangensaft unter, geben alles in ein Sieb (abseihen) in gießen es in ein Longdrinkglas. Garniert wird der Drink mit einer Orangenscheibe.

## Curaçao Punch

Menge: 1 Punsch

3 Zentiliter Brandy  
4,5 Zentiliter Curaçao (orange)  
3 Zentiliter Zitronensaft - Natur

Garnitur  
ein paar Früchte  
1 Trinkhalm

Geben Sie alle Zutaten in ein Gefäß, mixen Sie sie und füllen Sie den Punsch danach in ein Longdrinkglas zum Servieren.

## Curaçao Tee-Grog

Menge: 1 Tasse

1 Tasse heißen Tee  
1 Teelöffel Zucker  
1 Zentiliter Curaçao  
1 Zentiliter Jamaika-Rum  
1 Zitronenscheibe  
1 Gewürznelke

Geben Sie den zubereiteten, heißen Tee in ein Teeglas und fügen Sie den Zucker, den Curaçao sowie den Rum dazu. Danach rühren Sie alles kurz um und geben anschließend die Zitronenscheibe sowie die Gewürznelke dazu.

## Curaçao-Cocktail mit Crusta-Rand

Menge: 4 Cocktails

1/2 Zitrone  
Zucker  
250 Milliliter Orangensaft; oder den Saft von 4 gepressten Orangen  
einige Eiswürfel  
Zentiliter blauer Curaçao  
125 Milliliter weißer Rum  
4 Cocktailkirschen  
250 Milliliter Sodawasser

Schneiden Sie die halbe Zitrone in vier längliche Spalten. Dann feuchten Sie bitte den Rand von 4 Cocktailgläsern mit je 1 Zitronenspalte rundherum an. Den Zucker geben Sie jetzt in eine flache Glasschale oder auf eine Untertasse und tauchen die Cocktailgläser mit dem Zitronenrand in den Zucker. Diesen Crusta-Rand lassen Sie danach bitte gut antrocknen lassen.

Währenddessen geben Sie den Orangensaft und die Eiswürfel in einen Shaker. Dann messen Sie den Curaçao und den Rum mit einem Barmaß oder einem Schnapsglas ab und fügen ihn hinzu. Den Shaker verschließen Sie jetzt und schütteln alles kräftig durch. Dann geben Sie je 1 Cocktailkirsche in die Gläser und gießen den Cocktail durch ein Sieb (absehen), damit das Eis nicht mit in die Gläser kommt. Nun füllen Sie die Cocktails mit etwas gut gekühltem Sodawasser auf und servieren sie gleich.

### **Unser Tipp:**

Die schöne grüne Farbe des Getränkes entsteht übrigens durch das Mixen des gelben Orangensaftes mit dem blauen Curaçao.

## Cynar Cocktail

Menge: 1 Cocktail

3 Zentiliter Cynar  
3 Zentiliter Wermut, weiß  
Orangenscheibe  
einige Eiswürfel

Verrühren Sie den Cynar und den Wermut in einem Aperitifglas mit Eis und garnieren Sie den Cocktail mit der Orangenscheibe.

**Index:**

- 5-Früchte-Cocktail Seite 4  
A & B Seite 4  
Abbey Bells Cocktail Seite 4  
Abbey Cocktail Seite 4  
ABC Cocktail Seite 4  
Absinthe Cocktail Seite 5  
Absinthe Special Seite 5  
Absolut Pear Appeal Seite 5  
Acacia Seite 5  
Acapulco Seite 5  
Acapulco Cocktail Seite 6  
Acapulco Gold Seite 6  
Acapulco Toddy Seite 6  
Ada Cocktail Seite 6  
Adam & Eve Seite 6  
Adam & Eva Cocktail Seite 7  
Adam Cocktail Seite 7  
Addington Cocktail Seite 7  
Admiral Highball Seite 7  
Adonis Seite 7  
Adria-Blau-Cocktail Seite 7  
Adventlicher Fruchtetopf Seite 8  
Adventspunsch Seite 8  
Affinity Cocktail Seite 8  
African Queen Seite 9  
After Dinner Cocktail Seite 9  
After Dinner Cocktail 2 Seite 9  
After Eight Seite 9  
After Midnight Seite 9  
Afterwards Seite 10  
Airmail Cocktail Seite 10  
Alabama Fizz Seite 10  
Aladin Cocktail Seite 10  
Alain Delon Seite 10  
Alaska Seite 10  
Alaska Cocktail Seite 11  
Ale Egg Nogg Seite 11  
Ale Flip Seite 11  
Ale Sangaree Seite 12  
Alemannia Seite 12  
Alexander Seite 12  
Alexander-Rum-Cocktail Seite 12  
Alexandra Seite 13  
Alfonso Seite 13  
Algeria Seite 13  
Alt-Aztekischer Kakao Seite 14  
Altbierbowle Seite 14  
Altbierbowle 'Helmstedt' Seite 14  
Altbierbowle 2 Seite 15  
Altenglischer Punsch Seite 15  
Alter Schlehenlikör Seite 15  
Altgdansker Cocktail Seite 16  
Amaretto Flirt Seite 16  
Amaretto-Mokka-Punsch Seite 16  
Amaretto Sour Seite 17  
Amaretto-Variationen Seite 17  
Amato Seite 18  
Amber Dream Seite 19  
Ambre Seite 19  
Ambrosia Seite 19  
Amer George Seite 20  
American Beauty Seite 20  
American Champagne Cocktail Seite 20  
American Flip Seite 20  
American Glory Seite 20  
American Grog Seite 21  
American Halb und Halb Seite 21  
American Whisky Punsch Seite 21  
Americano Seite 21  
Amsterdam Cocktail Seite 22  
Ananas Ade Seite 22  
Ananas Cobbler Seite 22  
Ananas Julep Seite 22  
Ananas mit Curaçao Seite 23  
Ananas mit Tequila Seite 23  
Ananas-Bowle Seite 23  
Ananas-Drink Seite 24  
Ananas-Flip Seite 24  
Ananas-Longdrink Seite 24  
Ananas-Punsch mit Ingwer Seite 25  
Ananas-Tee Seite 25  
Ananaslikör Seite 26  
Ananassorbet Seite 26  
Andalusia Cooler Seite 26  
Anejo Highball Seite 27  
Angel's Delight Seite 27  
Angels Cocktail Seite 27  
Angels Face Seite 27  
Angels Kiss Seite 28  
Angels Wing Kiss Seite 28

**Index:**

- Anja's Colada Seite 28  
Anne's Baileys Seite 28  
Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch) Seite 29  
Aperitif für heiße Tage Seite 29  
Aperitif Happy Hour Seite 29  
Aperitif Hugo Seite 29  
Aperol Lemon Spritz Seite 30  
Aperol Sour Seite 30  
Aperol Spritz Seite 30  
Apfel-Cidre-Bowle Seite 30  
Apfel-Ingwer-Punsch Seite 31  
Apfel-Whisky-Punsch Seite 31  
Apfelbowle Seite 31  
Apfelsaftbowle 2 Seite 32  
Apfelsinensaft aus Alkohol Seite 32  
Apotheke Seite 33  
Appetizer Cocktail Seite 33  
Apple Blossom Seite 33  
Apple Brandy Sour Seite 34  
Apple Sunrise Seite 34  
Apple Toddy (HOT) Seite 34  
Applecar Seite 34  
Applejack Highball Seite 35  
Apricamp Seite 35  
Apricot Blossom Seite 35  
Apricot Cooler Seite 35  
Apricot Daily Seite 35  
Apricot Fizz Seite 36  
Apricot Lady Seite 36  
Apricot Orange Seite 36  
Apricot Sour Seite 36  
Apricot Sunset Seite 37  
Aprikose mit Whisky Seite 37  
Aprikosen-Frappe Seite 37  
Aprikosen-Likör Seite 37  
April Shower Cocktail Seite 38  
Aquavit Clam Seite 38  
Armagnac-Pflaumen Seite 38  
Aronialikör mit Rum Seite 39  
Aronialikör mit Schuss Seite 39  
Arrak-Punsch Seite 40  
Arthur and Marvin Special Seite 40  
Aruba Trade Wind Seite 40  
Asian Dream Seite 40  
Asiatischer Ingwer-Likör Seite 41  
Atlantic Seite 41  
Atta Boy Seite 41  
Aufgesetzter mit Johannisbeeren Seite 41  
Autumn Time Seite 42  
Aviation Seite 42  
B & B Seite 43  
B & P Seite 43  
B 52 Seite 43  
B und Tasse Cocktail Seite 44  
B.B.C. Seite 44  
Babyapfelcocktail Seite 44  
Bacardi Sour Seite 44  
Bacardi Zoom Seite 45  
Bacardi-Cocktail "Elmsfeuer" Seite 45  
Bachelor-Cocktail Seite 45  
Bahia Seite 45  
Baileys Seite 46  
Baileys 'Clone' Seite 46  
Baileys 'Double-Flip' Seite 46  
Baileys 'Salchow' Seite 46  
Baileys 'Toe-Loop' Seite 47  
Baileys Irish Cream (mit Eiern) Seite 47  
Baileys Irish Cream (ohne Eier) Seite 47  
Baileys Tropic Cocktail Seite 47  
Balaleika Seite 48  
Baltimore Egg Nogg Seite 48  
Bamboo Cocktail Seite 48  
Banana Daiquiri Seite 48  
Bananen Cocktail Seite 49  
Bananen Margarita Seite 49  
Bananen-Likör Seite 49  
Bananen-Sorbet Seite 49  
Bananenbowle Seite 50  
Bananenwein Seite 50  
Bananzas Seite 51  
Barbados Punch Seite 51  
Barbados Sunrise Seite 51  
Barbara Seite 51  
Barbara's Special Green-Mix Seite 52  
Barcadi Fireside Seite 52  
Barman Special Seite 52  
Bastille Bomb Seite 52  
Batida Ananas Seite 53  
Batida Brasil Seite 53



**Index:**

- Batida Cherie Seite 53  
Batida de Banana Seite 53  
Batida De Coco Seite 53  
Batida de Maracuja Seite 54  
Batida do Carneval Seite 54  
Batida Orange Seite 54  
Batida-Cocktail Seite 54  
BBC Seite 55  
Beach Boy Seite 55  
Beachcomber Seite 55  
Beau Rivage Seite 55  
Beautiful Seite 56  
Bee's Kiss Seite 56  
Beeren-Punsch Seite 56  
Beerencocktail Seite 56  
Beige Cocktail Seite 57  
Bel ami Cocktail Seite 57  
Belfast Cooler Seite 57  
Bellevue Seite 57  
Bellini Seite 57  
Bens Saurer Seite 58  
Bentley Seite 58  
Berlenga Seite 58  
Berliner Bowle Seite 59  
Berliner Fruchtgetränk Seite 59  
Berliner Punsch Seite 59  
Berliner Weiße mit Waldmeister-  
oder Himbeerschuss Seite 59  
Bermuda Cocktail Seite 60  
Bermuda Highball Seite 60  
Between the Sheets Seite 60  
Beuser & Angus Special Seite 60  
Bier Chaudeau Seite 61  
Bier Sangaree Seite 61  
Bier-Punsch (heiß) Seite 61  
Bier-Punsch (kalt) Seite 61  
Bier-Punsch (mit Eiern und Sahne) Seite 62  
Bier-Punsch 2 Seite 62  
Bier-Zitronen-Punsch Seite 62  
Bierkaltchale Seite 63  
Big Alf Seite 63  
Big Ben Seite 63  
Big John Seite 64  
Big John 2 Seite 64  
Biga's Eierlikör Seite 64  
Bijou Seite 64  
Bird of Paradise Seite 65  
Birne mit Champagner Seite 65  
Birnen in Alkohol Seite 65  
Birkenlikör Seite 66  
"Bischof ""Feuertaufe"" Seite 66  
Bishop Seite 66  
Bishop Cocktail Seite 67  
Bitter Sweet Seite 67  
Bitters Highball Seite 67  
Black & Fall Seite 67  
Black Devil Seite 67  
Black Jack Seite 68  
Black Jack (kalt) Seite 68  
Black Magic Seite 68  
Black Magie (kalt) Seite 68  
Black Marie Seite 69  
Black Russian Seite 69  
Black Stripes Seite 69  
Black Sun Seite 69  
Black Thorn Seite 70  
Black Thunder Seite 70  
Black Velvet Seite 70  
Black Widow Seite 70  
Blackthron Seite 70  
Blanche Seite 71  
Blaubeer-Lavendel-Cocktail Seite 71  
Blaubeer-Wodka-Likör Seite 72  
Blaubeerlikör mit Gewürzen Seite 72  
Blauer Engel Seite 73  
Blinker Seite 73  
Blonder Engel Cocktail Seite 73  
Blood & Sand Seite 74  
Bloodhound Cocktail Seite 74  
Bloody Bull Seite 74  
Bloody Maria Seite 74  
Bloody Mary Seite 75  
Bloody Mary, Scharf (2) Seite 75  
Bloody Mary, schwach Seite 75  
Bloody Mary, stark Seite 76  
Bloody Orange Seite 76  
Bloody Virgin Bull Seite 76  
Blue Angel Seite 76  
Blue Bird Seite 76  
Blue by you Seite 77

**Index:**

Blue Caribic Seite 77  
Blue Champagne Seite 77  
Blue Devil Seite 77  
Blue Eyes Seite 77  
Blue Hawaii Seite 78  
Blue Hawaiian Seite 78  
Blue Lady Seite 78  
Blue Lady (mit Curaçao) Seite 79  
Blue Lady (mit Eiweiß) Seite 79  
Blue Lagoon Seite 79  
Blue Margarita Seite 79  
Blue Moon Seite 80  
Blue Sky Seite 80  
Blueberry Limonade Fizz Seite 80  
Blutgeschwür Seite 80  
Blutorangen-Punsch Seite 81  
Bobby Burns Seite 81  
Bobby Burns Cocktail Seite 81  
Boina Roja (Red Beret) Seite 81  
Bolero Seite 82  
Bombay Seite 82  
Bombay Cocktail Seite 82  
Bombay Crushed Seite 83  
Bombay Punch Cocktail Seite 83  
Bonanza-Kaffee Seite 83  
Bonnie Prince Charles Seite 84  
Bonnie's Love Seite 84  
Boris Special Seite 84  
Bosom Caresser Seite 84  
Boston Flip Seite 85  
Boston Sour Seite 85  
Boston Ward 8 Seite 85  
Bounty Island Seite 85  
Bourbon Car Seite 86  
Bourbon Dream Seite 86  
Bourbon Highball Cola Seite 86  
Bourbon Marmelade mint smash Seite 86  
Bourron Street Seite 87  
Bowl of the Bride Seite 87  
Brain duster Seite 87  
Brainstorming Cocktail Seite 88  
Bramble Seite 88  
Brandy & Soda Seite 88  
Brandy Alexander Seite 88  
Brandy Champerelle Seite 88  
Brandy Cobbler Seite 89  
Brandy Cola Seite 89  
Brandy Collins Seite 89  
Brandy Crusta Seite 90  
Brandy Daisy Seite 90  
Brandy Egg Nog Seite 90  
Brandy Fino Seite 91  
Brandy Fizz Seite 91  
Brandy Flip Seite 91  
Brandy Grog Seite 91  
Brandy Gumb Seite 92  
Brandy Highball Seite 92  
Brandy Julep Seite 92  
Brandy Manhattan (Delmonica) Seite 92  
Brandy Punsch Seite 93  
Brandy Rickey Seite 93  
Brandy Sangaree Seite 93  
Brandy Sling Seite 93  
Brandy Smash Seite 94  
Brandy Snapper Seite 94  
Brandy Sour Seite 94  
Brandy Stinger Seite 94  
Brandy Toddy Seite 94  
Brandy Zoom Seite 95  
Brazilian Fever Seite 95  
Brautnacht Seite 95  
Brave Ball Seite 95  
Brazil Seite 95  
Brazilian Colada Seite 96  
Breakfast Egg Nog Seite 96  
Brennender Mokka Seite 96  
Brennendes Kosakenblut Seite 96  
Brighton Punch Seite 97  
Brigitte Bardot Seite 97  
Brigitte Bardot Eggnog Seite 97  
Britischer Flip Seite 97  
Broken Spur Cocktail Seite 98  
Brombeer-Bowle Seite 98  
Brombeer-Likör Seite 99  
Brombeer-Wein Seite 99  
Brombeerdrink Seite 100  
Brombeerlikör Seite 100  
Bronx Seite 100  
Bronx Cocktail Seite 100  
Bronx Medium (Perfect) Seite 101  
Brooklyn Seite 101  
Brown Fox Seite 101  
Brunt Brandy and Peach Seite 101

**Index:**

- Buchenau Seite 101  
Bull Dog Cooler Seite 102  
Bull Frog Seite 102  
Bull Shot Seite 102  
Bull's Milk Seite 102  
Bulldog Highball Seite 103  
Bunueloni Seite 103  
Bushranger Seite 103
- C. C. C. Seite 104  
C.C. Seite 104  
Cacao Cocktail Seite 104  
Cacao Flip Seite 104  
Caddy's Dream Seite 104  
Cafe a l'orange Seite 105  
Cafe Amsterdam Seite 105  
Cafe Bananas Seite 105  
Cafe Brulot Seite 105  
Cafe Caen Seite 106  
Cafe Capriccio Seite 106  
Cafe Caen Seite 106  
Cafe Caren (heiß) Seite 106  
Cafe de Paris Seite 106  
Cafe Espana Seite 107  
Cafe La Bamba Seite 107  
Café Maria-Theresia (kalt) Seite 107  
Cafe Mexicaine Seite 107  
Cafe Pucci Seite 108  
Cafe San Juan (kalt) Seite 108  
Caffe Firenze Seite 108  
Caipirinha Seite 108  
Caipirinha Cocktail Seite 108  
Caipirinha-"Getränk des Bauern" Seite 109  
Caledonian Mist Seite 110  
California Sun Seite 110  
Calionia Seite 110  
Calvados Royal Seite 111  
Calvados-Cocktail Seite 111  
Campanile Seite 111  
Campari Amalfi Seite 111  
Campari Amalfi  
(Köche-Nord.de Version) Seite 112  
Campari Blossom Seite 112  
Campari Cadis Seite Seite 112  
Campari Caribic Seite 112  
Campari Cocktail Seite 113  
Campari Cup Seite 113  
Campari Flip Seite 113  
Campari Hawaii Seite 113  
Campari Martinique Seite 114  
Campari Orange Seite 114  
Campari Punch Seite 114  
Campari Shakerato Seite 115  
Campari Soda Seite 115  
Campari Sour Seite 115  
"Campari-Cocktail ""Passion  
Flower"" Seite 115  
Campor Seite 116  
Campsekt Seite 116  
Canadian Sour Seite 116  
Canadian Squash Seite 116  
Canadian Summer Seite 116  
Canchanchara Seite 117  
Cape Cod Cocktail Seite 117  
Cape Kennedy Cocktail Seite 117  
Capetown Cocktail Seite 117  
Capitano Seite 118  
Captain Collins Seite 118  
Caribbean Night Seite 118  
Caribbean Spring Seite 118  
Caribic Queen Seite 119  
Carl Josef Seite 119  
Carnaby Street Seite 119  
Carneval Seite 120  
Caruso Seite 120  
Casablanca Seite 120  
Casino Seite 120  
Cassis Seite 121  
Cassisbowle Seite 121  
Cassislikör Seite 122  
Castle Dip Cocktail Seite 122  
Castro Cooler Seite 122  
Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer) Seite 123  
CCF - First Try Seite 123  
Centenario Seite 123

**Index:**

- Champagne Cocktail Seite 124  
Champagne Cocktail Seite 124  
Champion Cocktail Seite 124  
Champagne Cup Seite 125  
Champagne Flip Seite 125  
Champagne Julep Seite 125  
Champagne Sour Seite 126  
Champagner Daisy Seite 126  
Champagner Fizz Seite 126  
Champagner Orange Seite 126  
Chapala Seite 127  
Chapeau Seite 127  
Charles Caribbean Seite 127  
Charles Daiquiri Seite 127  
Charles's Caribbean Seite 128  
Charly's Spezial Seite 128  
Cherry Blossom Seite 128  
Cherry blossom Kyoto Seite 128  
Cherry Cream Seite 129  
Cherry Fizz Seite 129  
Cherry Flip Seite 129  
Cherry-Tee Seite 129  
Chi Chi Seite 130  
Chicago 1 Seite 130  
Chicago 2 Seite 130  
Chicken Drink Seite 130  
Chiliwein Seite 130  
Chinese Chin Chin Seite 131  
Chinese Gimlet Seite 131  
Chinese Hemingway Seite 131  
Choco Colada Seite 132  
Chocolate Soldier Seite 132  
Chorus lady Cocktail Seite 132  
Cider Cup Seite 132  
Cidre Cocktail Seite 133  
Cidrebowle Seite 133  
Cin Chin Seite 133  
Cinnamon Maple Whisky Sour Seite 134  
Claire Seite 134  
Claret Cup Seite 134  
Claret Cup, Balaclava Seite 134  
Claret Flip Seite 135  
Claret Lemonade Seite 135  
Claridge Seite 135  
Clarita Seite 135  
Clausthaler Stubbser Seite 136  
Clover Club Seite 136  
Clover Cocktail Seite 137  
Club Cocktail Seite 137  
Clubman Seite 137  
Coaxer Seite 138  
"Cocktail ""Aperol"" Seite 138  
"Cocktail ""Aral"" Seite 138  
"Cocktail ""Camelia"" Seite 138  
"Cocktail ""Gdansker Bürgerin"" Seite 138  
"Cocktail ""Nordlicht"" Seite 138  
"Cocktail ""Palmin"" Seite 139  
"Cocktail ""Sagrotan"" Seite 139  
"Cocktail ""Zapopan"" Seite 139  
Cocktail Arosa Seite 139  
Cocktail Baltimore Egg Nog Seite 140  
Cocktail Granny Smith Seite 140  
Cocktail mit Roséwein und Erdbeeren Seite 140  
Cocktails Teil 1 Seite 141  
Cocktails Teil 2 Seite 142  
Coco Seite 142  
Coco Choco Seite 143  
Coco de Martinique Cocktail Seite 143  
Coco Loco Seite 143  
Coconut Dream Seite 143  
Coconut Kiss Seite 144  
Cocos Dream Seite 144  
Cocoskiss Seite 144  
Coctel Tropical Seite 144  
Coffee Cobbler Seite 145  
Coffee Cream Seite 145  
Coffee Flip Seite 145  
Coffee Punch Seite 145  
Coffee Westindia Seite 145  
Cognac Alexander Seite 146  
Cognac Cassis Cocktail Seite 146  
Cognac Toddy Seite 146  
Cointreau Bitter Lemon Seite 146  
Cointreau Fiction Seite 147  
Cointreau Fiesta Seite 147  
Cointreau Orange Seite 147  
Cointreau Tonic Seite 147  
Cold Brew Cocktail Seite 148  
Colibri Seite 148

**Index:**

Colonel Collins Seite 148  
Columbia Skin Seite 148  
Columbo Seite 149  
Columbus Seite 149  
Con-Tico Seite 149  
Continental Cocktail Seite 149  
Cooperstown Seite 150  
Copacabana Seite 150  
Coronation Seite 150  
Coronation No. 2 Seite 150  
Corpse Reviver Seite 151  
Corpse Reviver No. 2 Seite 151  
Cosmopolitan Seite 151  
Cosmopolitan Cocktail Seite 151  
Cosy Cane Corazon Seite 152  
Countdown Seite 152  
Cranapple Seite 152  
Cranberry Cooler Seite 152  
Cranberry-Likör Seite 153  
Creamy Coffee Cocktail Seite 153  
Creamy Orange Seite 153  
Crème de Menthe Seite 154  
Creme-Likör Seite 154  
Creole Cocktail Seite 155  
Cross Bow Cocktail Seite 155  
Cuba Libre Seite 155  
Cuban Hot Coffee Seite 155  
Cuban Island Seite 155  
Cuban Manhattan Seite 156  
Cuban Special Seite 156  
Cup Cardinal Seite 156  
Curaçao Punch Seite 156  
Curaçao Tee-Grog Seite 157  
Curaçao-Cocktail mit Crusta-Rand Seite 157  
Cynar Cocktail Seite 158



## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de) 

Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen  
Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

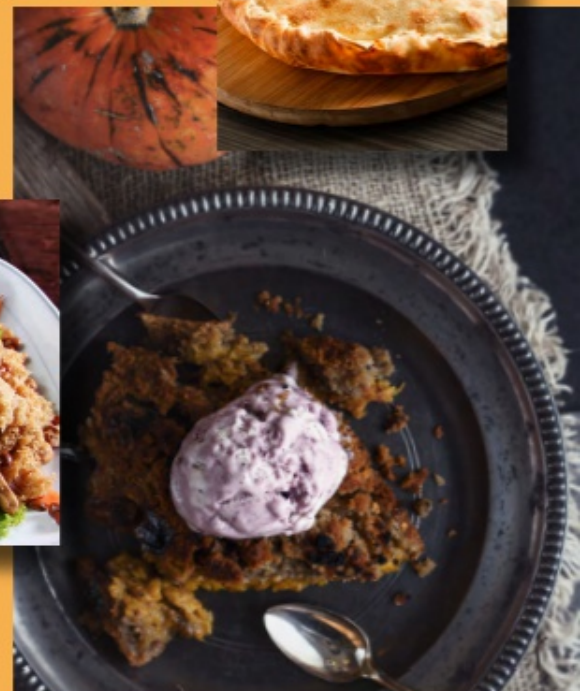
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)