

Wacholder-Fizz

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 100 g Wacholder-Zitronen-Ingwer-Sirup
- 20 g Zitronensaft
- 880 g prickelndes Mineralwasser, gekühlt
- Bio-Zitronenscheiben

Zubereitung:

Unmittelbar vor dem Servieren Wacholder-Zitronen-Ingwer-Sirup, Zitronensaft und Mineralwasser vermischen. In jedes Glas 1 Zitronenscheibe geben.

Barrique maßlos

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 1 Vanilleschote
- 1 gehäufter TL Rooibostee
- 300 g kochendes Wasser
- 700 g roter Traubensaft (100 % Direktsaft)
- 1 TL Himbeeressig

Zubereitung:

Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Vanilleschote in Stücke schneiden. Vanillemark, Vanilleschote und Rooibostee mit Wasser übergießen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Vanille-Rooibos-Auszug abseihen und abkühlen lassen. Vanille-Rooibos-Auszug und Traubensaft vermischen, mit dem Himbeeressig aromatisieren.

Maiwipfel- Caipirinha

Zutaten für 1 Glas

- 1 ½ Bio-Limetten, Spalten
- 5 TL Maiwipferl-Sirup
- 4 EL kalter Zitronenverbene Tee (siehe Info)
- grobes crushed Eis

Zubereitung:

Limette in ein Glas geben, mit einem Stößel ausdrücken. Maiwipferlsirup und Zitronenverbene Tee dazugeben, alles gut vermischen.

Glas mit grobem crushed Ice auffüllen und gut umrühren.

Info: Für den Tee 1 gehäuften Teelöffel getrocknete Zitronenverbene mit 200 ml kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und auskühlen lassen.

Tipp: Heimische Maiwipferl (junge Tannen- oder Fichtentriebe) geben dieser Interpretation des brasilianischen Barklassikers den besonderen Geschmackskick. Maiwipferlsirup gibt es in Kräuter-, Naturkostgeschäften und Apotheken. Er lässt sich aber im Frühling auch einfach selbst zubereiten. Statt Maiwipferlsirup auch Minze- oder Rosmarinsirup verwenden.