

Kreative Cocktails

Informationen für die Lehrperson



1/6

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson stellt die nötigen Zutaten und Utensilien bereit (siehe Rezepte). Im Anschluss mixen die SuS in Gruppen verschiedene alkoholfreie Drinks.
Ziel	Der Unterricht wird durch das Mixen von alkoholfreien Cocktails aufgelockert.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte • Zutaten nach Rezepten
Sozialform	GA
Zeit	ca. 30'

- Die Menge in den Rezepten bezieht sich jeweils auf einen Drink.
- Über kiknet kann ein Degustationsset von Rimuss bestellt werden:
<https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/>

Zusätzliche Informationen:

Weitere Rezepte können bei Rimuss & Strada bestellt werden:
 Rimuss & Strada Wein AG
 Wein- und Traubensaftspezialitäten
 Dickstrasse 1
 CH-8215 Hallau

Quelle: Rezepte aus „Kreative Drinks ohne Alkohol“, Kreativküche Weidmann, Müller-Verlag Rüslikon sowie firmeninterne Rezepte von Rimuss & Strada Wein AG.

Kreative Cocktails

Rezepte



2/5

Cocktails mischen

Aufgabe:	In Gruppen mischt ihr eine Cocktailsorte. Probiert auch die anderen Cocktails, welcher schmeckt euch am besten?
-----------------	---



Rezept 1: Bananen-Traube

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

1 Kugel Vanilleeis

½ kleine, reife Banane

1 Zitrone (Saft und Schale)

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Mixer
- Gläser

So wird's gemacht:

Die Banane ganz fein schneiden. Dann alle Zutaten im Mixer gut mischen und servieren.

Kreative Cocktails

Rezepte



3/5

Rezept 2: Grand Elysée

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt
 ½ Zitrone und Saft
 1 EL Zucker
 5 cl Mineralwasser
 1 TL Bienenhonig
 ½ Eiweiss

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und gut schütteln, bis die Mischung schaumig ist. Wenn es euch zu süß ist, dann gebt ihr einfach Mineralwasser dazu.

Rezept 3: Blue Litchi Peach

Ihr braucht für eine Portion:

5 cl Pfirsichsaft
 15 cl alkoholfreier Sekt

- Messbecher
- Gläser

So wird's gemacht:

Pfirsichsaft und alkoholfreien Sekt mischen, in ein Glas geben, Sirup langsam einschenken, sodass sich die Flüssigkeiten nicht mischen.

Rezept 4: Linden-Punsch

Ihr braucht für eine Portion

2 Beutel Lindenblütentee
 20 cl Wasser
 ½ ungespritzte Zitrone (Saft und Schale)
 ½ Orange (nur Saft)
 40 cl roter Traubensaft, z.B. Urpress
 Zucker nach Belieben

- Messbecher
- Kochplatte und Topf
- Messer und Brettchen
- Sieb
- Gläser

So wird's gemacht:

Tee mit Wasser und Zitronenschale anbrühen und vier Minuten ziehen lassen. Absieben, dann Fruchtsäfte und Traubensaft begeben, nochmals kurz aufkochen lassen und nach Belieben süßen.

Kreative Cocktails

Rezepte



4/5

Rezept 5: Secco Hugo

Ihr braucht für eine Portion:

2 EL Holunderblütensirup

5 cl Mineralwasser

5 cl alkoholfreier Sekt

2 Eiswürfel

Pfefferminzblätter

1 Scheibe Zitrone

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten bis und mit Eiswürfel in ein Glas geben, mischen, mit Pfefferminzblättern und Zitrone dekorieren.

Rezept 6: Erfrischung „Merano“

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

5 cl Ananassaft

5 cl schwarzer Johannisbeersaft

Eiswürfel

Pfefferminzblätter

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Säfte mischen, Eiswürfel dazugeben. Die Pfefferminzblätter klein hacken und dann den Drink mit ihnen garnieren.

Rezept 7: Tutti Frutti Cocktail

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

je 1 TL Erdbeer- und Himbeersirup

1 TL Zitronensaft

5 cl Orangensaft

Eiswürfel

- Messbecher
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten schütteln und servieren.

Kreative Cocktails

Rezepte



5/5

Rezept 8: Cinussa

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl Traubensaft mit Artischocken-Auszügen, z.B.

Urpress Cinuss

½ Apfel, geschält

1 Kugel Zitroneneis

1 EL Cassissaft

ev. Zitronensaft

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Apfel ganz fein würfeln und mit dem Zitroneneis ins Glas geben. Mit Cassissaft und Cinuss auffüllen, nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Rezept 9: Citrus-Kick (Bowl)

Ihr braucht für eine Portion:

75 cl alkoholfreier Sekt

50 cl Mineralwasser mit Kohlensäure

2 Orangen

1 Zitrone

16 g Vanillezucker

250 g weisse Trauben

2 EL Zucker

- Messer und Brettchen
- Messbecher
- Bowlengefäß und Gläser

So wird's gemacht:

Zitrone und Orangen halbieren, in Scheiben schneiden und mit den halbierten Trauben ins Bowlengefäß geben. Zucker und Vanillezucker darüberstreuen, alkoholfreien Sekt dazugießen und eine Stunde kühl stellen. Mineralwasser dazugießen und eine Stunde

Rezept 10: Ingwer-Limetten-Drink

Ihr braucht für eine Portion:

½ Limette (Saft und Schale)

10 cl alkoholfreier Sekt

1 dl Ginger Ale

Eiswürfel

- Messer und Brettchen
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Sekt und Zitronensaft mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.