

PARTY ANIMALS

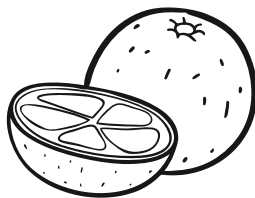
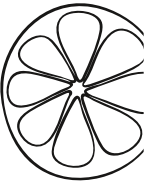
DAS VERSOFFENE MALBUCH FÜR ERWACHSENE



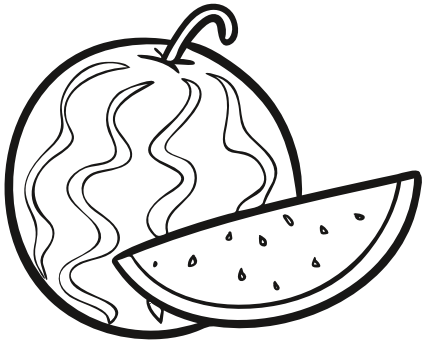
MIT 30
COCKTAIL-
REZEPTEN



DIESES TIERISCH GUTE AUSMALBUCH GEHÖRT:



TEQUILA SUNRISE



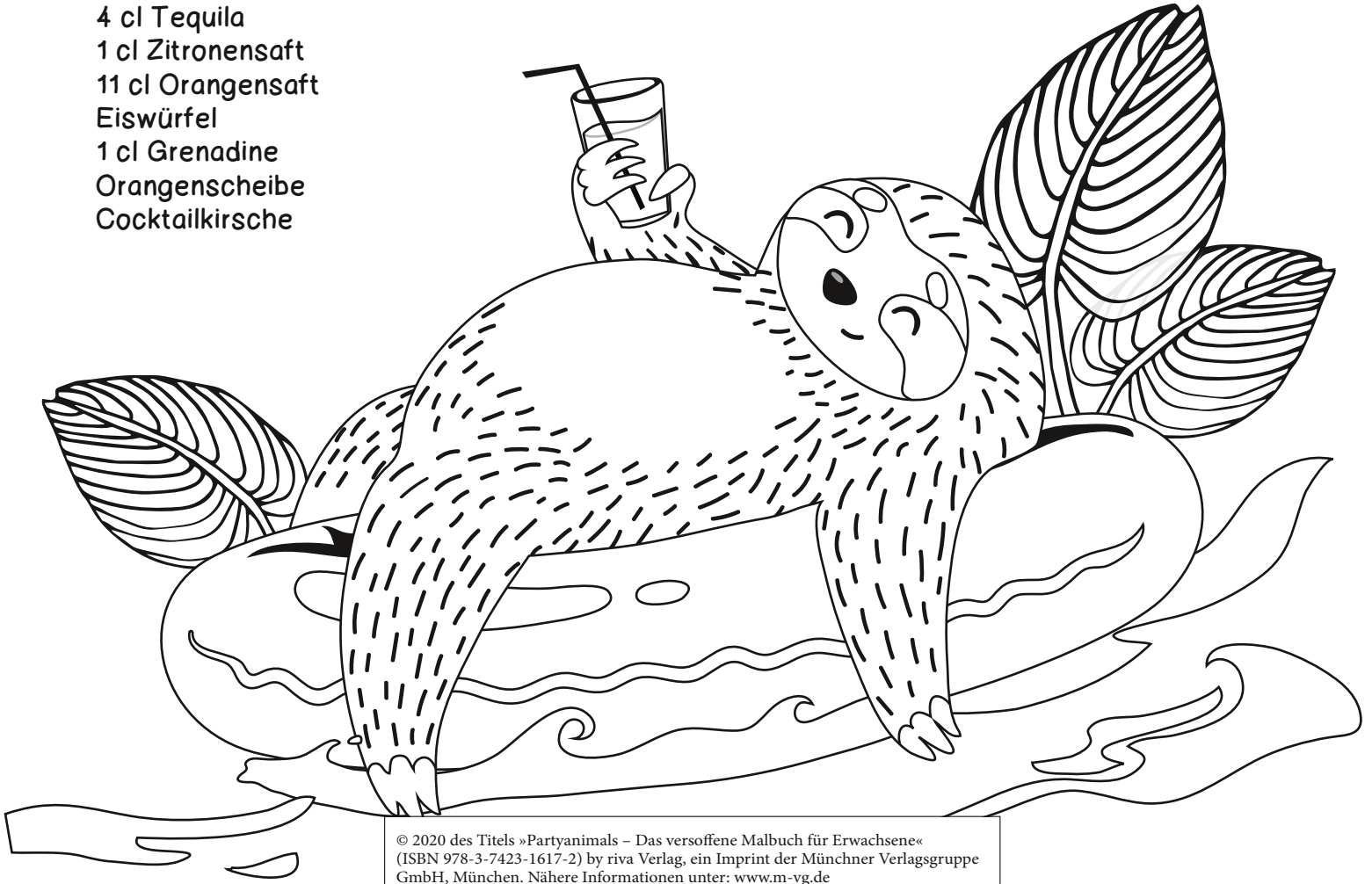
ZUBEREITUNG:



1. Alle Zutaten bis auf die Grenadine in einen Shaker füllen und mixen.
2. Eiswürfel in ein Glas geben und den Drink eingießen.
3. Vorsichtig die Grenadine einlaufen lassen und nicht mehr umrühren, damit der Farbeffekt bleibt.
4. Mit einer Cocktailkirsche und einer Orangenscheibe garnieren.

ZUTATEN:

4 cl Tequila
1 cl Zitronensaft
11 cl Orangensaft
Eiswürfel
1 cl Grenadine
Orangenscheibe
Cocktailkirsche





ZUTATEN:

4 cl Wodka
12 cl Ananassaft
2 cl Sahne
2 cl Cream of Coconut
2 cl Blue Curaçao
Eiswürfel
Cocktailkirsche

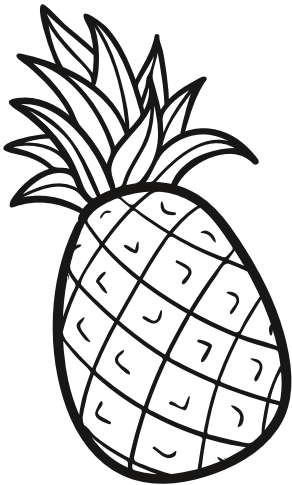
ZUBEREITUNG:

1. Eiswürfel in ein Glas füllen.
2. Wodka, Ananassaft und Cream of Coconut einfüllen und gut umrühren. Nach und nach Blue Curaçao hineintröpfeln.
3. Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

ZOMBIE

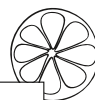
ZUTATEN:

3 cl weißer Rum
3 cl brauner Rum
2cl hochprozentiger Rum
2 cl Cherry Brandy
2 cl Apricot Brandy
2 cl Zitronensaft
Crushed Ice
Orangensaft
Ananassaft
Eiswürfel
Minzzweig



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten zusammen mit dem Crushed Ice in einen Cocktailshaker geben und mixen.
2. Den Drink in ein hohes Glas geben, mit frischen Eiswürfeln auffüllen und mit einem Minzzweig garnieren.





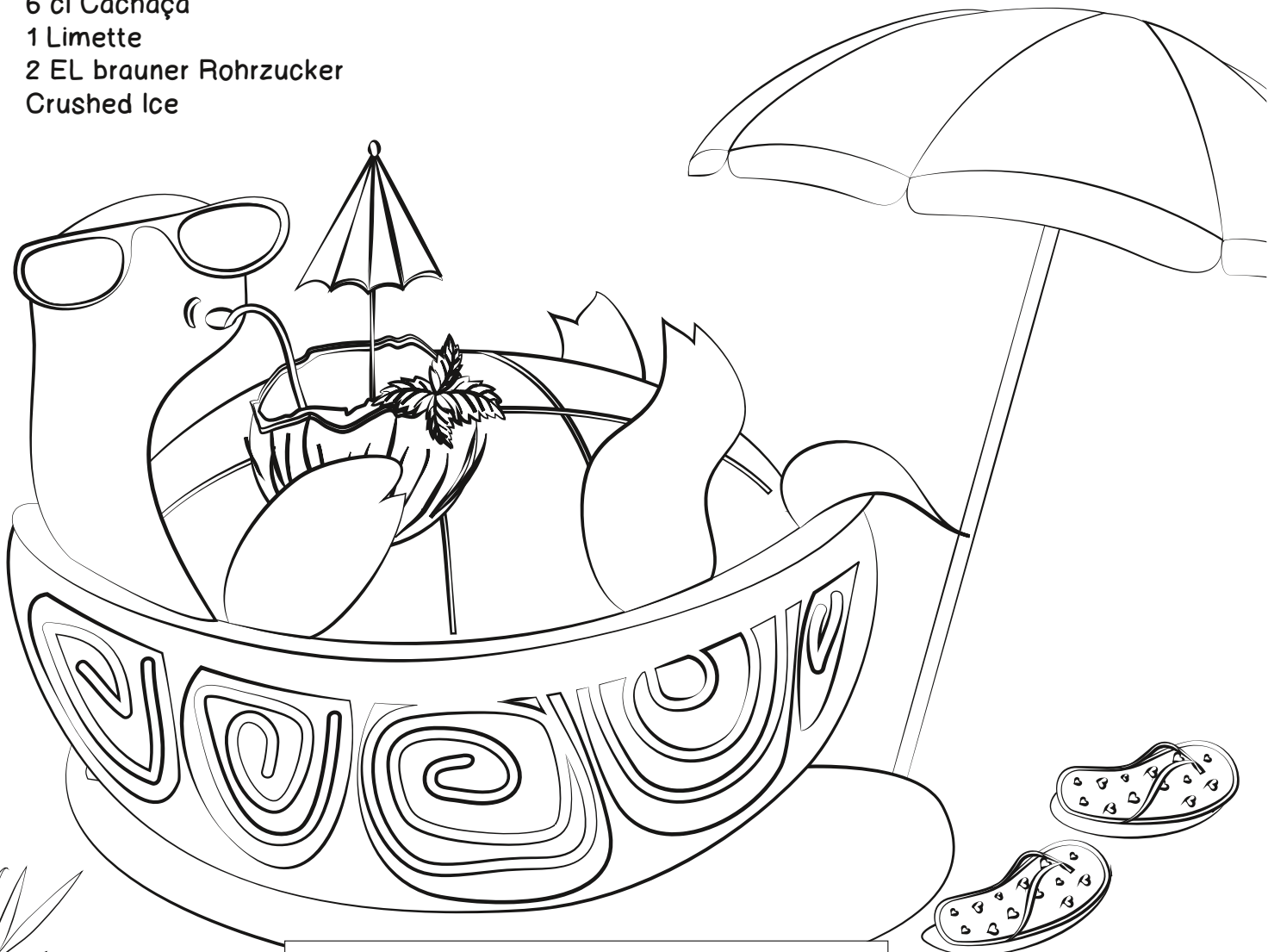
CAIPIRINHA

ZUBEREITUNG:

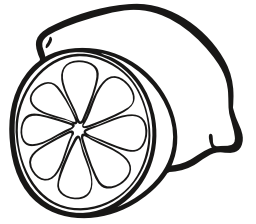
1. Die Limette achteln und in ein Glas geben. Den Rohrzucker darüber verteilen und die Limetten anschließend mit einem Stößel ausdrücken.
2. Den Cachaça dazugeben. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und alles gut umrühren.

ZUTATEN:

6 cl Cachaça
1 Limette
2 EL brauner Rohrzucker
Crushed Ice

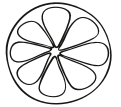
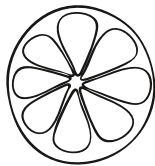


EARL GREY GIN TONIC



ZUBEREITUNG:

1. Gin und Zitronensaft in ein Glas füllen. Den Honig einrühren, bis er sich aufgelöst hat.
2. Den Teebeutel in die Mischung legen, 4 Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen.
3. Das Glas mit Tonic Water und Eiswürfeln auffüllen.
4. Mit einem Lavendelzweig garnieren.



ZUTATEN:

2 cl Gin
1 TL Zitronensaft
1 EL Honig
1 Earl-Grey-Teebeutel
200 ml Tonic Water
Eiswürfel
Lavendelzweig



MOSCOW MULE

ZUTATEN:

- 5 cl Wodka
- 15 cl Ginger Beer
- Saft einer halben Limette
- 4 Gurkenscheiben
- Eiswürfel
- 2 Limettenspalten
- Minzblätter

ZUBEREITUNG:

1. Ein Glas oder einen Kupferbecher mit Eiswürfeln füllen. Limettensaft und Vodka in das Glas gießen.
2. Die Gurkenscheiben zugeben und mit Ginger Beer auffüllen. Vorsichtig umrühren.
3. Mit Limettenspalten und Minzblättern garnieren.

