

Cocktails

mit und ohne Alkohol

100 kunstvolle Cocktails aus dem Thermomix

Mathias Müller

Copyright © 2016 Mathias Müller

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN: 1539830551

ISBN-13: 978-1539830559

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSAGUNG	i
EINLEITUNG	3
JETZT KOSTENLOS ERHÄLTlich!	5
Sekt/Champagner Cocktail	7
Nektarinencocktail.....	7
Cremiger Orangencocktail	8
Limoncello Cocktail.....	9
Hibiskusblütencocktail.....	10
Curacao Orange Cocktail	11
Spritziger Himbeercocktail	12
Vanillechampagner	13
Mandarinen-Brandy Cocktail.....	14
Birnencocktail	15
Cranberry Cocktail	16
Cocktails mit Fruchtlikören	18
Melonenlikörcocktail	18
Zitronenlikörcocktail.....	19
Pfirsichlikörcocktail	20
Himbeerlikörcocktail.....	21
Johannisbeerenlikörcocktail	22
Kiwilikörcocktail.....	23
Feigenlikörcocktail	24
Traubenlikörcocktail	25
Granatapfellikörcocktail.....	26
Erdbeerlikörcocktail.....	27
Cocktails mit Farbverlauf	29
Grenadine-Milkshake	29
Schichtcocktail mit Blue Curacao.....	30
Cointreau Schichtcocktail	31

Tropical Schichtdrink.....	32
Schokoshot	33
Kolumbianischer Cocktail	34
Spanish Sunset Cocktail	35
Koboldcocktail	36
KiBa.....	37
Tropischer Holunderblütentraum.....	38
Cocktails mit Bier	40
Bier mit Prosecco.....	40
Bier mit eisigem Hauch.....	41
Berliner Weiße mit Schuss.....	42
Tropischer Biercocktail.....	43
Black Betty	44
Bier mit Melonenwodka	45
Tequila-Bier Cocktail	46
Moscow Mule	47
Guinness Cocktail.....	48
Bier-Granatapfel Cocktail.....	49
Cocktails für Frühjahr und Sommer.....	51
Kokosnusscocktail	51
Cherry Mojito.....	52
Ananas-Ingwer Cocktail	53
Waldmeister Cocktail.....	54
Frozen Berry Cocktail	55
Apfelwein-Holunderblüten Schorle	56
Aperol Spritz mit Orangeneiswürfeln	57
Mandarinen-Spezi.....	58
Rote Versuchung.....	59
Litschicocktail.....	60
Cocktails für Herbst und Winter	62
Küstencocktail.....	62

Zimtschnaps mit Pflaume	63
Eierlikör-Amaretto Cocktail	64
Melissencocktail	65
Vanillelikör Cocktail	66
Marzipan-Kirsch Cocktail	67
Winterapfel Cocktail	68
Gewürzcocktail	69
Spekulatiuscocktail	70
Glühwein Cocktail	71
Cocktails ohne Alkohol	73
Ginger Beer Cocktail	73
Sweet Valley	74
Grüner Tee Cocktail	75
Special Coco	76
Buttermilch Cocktail	77
Macarena	78
Braveheart	79
Borgetto	80
Melone Tea	81
Pinky Brain	82
Partycocktails	84
Sex on the Beach	84
Swimming Pool	85
Malibu Beach	86
Sangria	87
Caipirinha	88
B-52 heißkalt	89
Abendsonne	90
Margarita	91
London Fog	92
Kir Royal	93

Klassische Cocktails.....	95
Bloody Mary	95
Cosmopolitan.....	96
Grashopper	97
Harvey Wallbanger	98
Martini	99
Mojito	100
Tequila Sunrise.....	101
White Lady.....	102
Zombie	103
Rob Roy.....	104
Internationale Cocktails.....	106
Irish Coffee.....	106
Bellini	107
Long Island Ice Tea	108
Cuba Libre.....	109
Daiquiri	110
French 75	111
Manhattan	112
Mai Tai	113
Metropolitan.....	114
Pina Colada	115
JETZT KOSTENLOS ERHÄLTlich!	117
FAZIT	119
AUTOR.....	121

DANKSAGUNG

Für die wertvollen Anregungen zu den Rezepten danke ich von Herzen Maike Rolf, Tanja Zwingmann und Oma Susi.

Mein besonderer Dank gilt Dr. Anna Wulff für die konstruktiven Anmerkungen zum Manuskript und die motivierende Unterstützung während der Entstehung des Buches.

EINLEITUNG

Der Thermomix kann den ganzen Tag über vom Frühstück bis zum Abendessen für die Zubereitung einer Vielzahl von Mahlzeiten verwendet werden. Doch auch nach dem Abendessen hört der Nutzen nicht auf, wenn am Abend noch eine Party auf dem Programm steht. Findet diese in den eigenen vier Wänden statt, ist der Thermomix eine große Hilfe bei der Zubereitung. Unabhängig, ob 10 oder 50 Gäste, mit dem Thermomix muss keiner der Gäste länger als notwendig die Tanzfläche verlassen, um auf einen Cocktail zu warten. Zubereitet werden können im Thermomix sowohl eisgekühlte als auch erwärmte Cocktails, die jeweils einen ganz eigenen Charakter aufweisen. Dies ist dabei einer der wichtigsten Vorteile bei der Zubereitung im Thermomix. Denn obwohl die Zubereitung im Vergleich zu einem gewöhnlichen Mixer beschleunigt ist, steht doch der Geschmack der Cocktails weiterhin im Vordergrund. Das Ergebnis sind Cocktails, die sowohl in der Optik als auch dem Geschmack zu 100 % zu überzeugen wissen.

Obwohl der Plan für ein Kochbuch über 100 Cocktails aus dem Thermomix schnell gefasst war, stellte es sich dennoch als eine Herausforderung dar, die passende Auswahl zu treffen. Dies liegt nicht zuletzt daran, dass sich Cocktails allein in den letzten 20 Jahren stark weiterentwickelt haben.

Waren früher 10 Cocktails ausreichend um eine eigenständige Cocktailkarte zu bilden, sind heute 50 oder mehr Cocktails zur Auswahl überhaupt keine Seltenheit mehr. Daher habe ich mich sehr bewusst dafür entschieden, auch den Lesern diese Auswahlmöglichkeiten zu bieten.

Aufgeteilt auf 10 Kategorien findet jeder Leser und dessen Gäste immer einen passenden Cocktail, um die Stimmung zu heben und kurz vom Alltag abzuschalten. Dieser Erfahrung hat auch die 29-jährige Modedesignerin Monika gemacht:

"Die Gästeliste für Partys war schnell zusammengestellt, sehr viel komplizierter hat sich dagegen die Auswahl der passenden Cocktails gestaltet. Von persönlichen Abneigungen über Allergien bis zu Gästen die für die Fahrt nach Hause nüchtern bleiben mussten, war es immer eine Mammutaufgabe hier einen guten Mittelweg zu finden. Weitergeholfen hat mir erst eine meiner Nachbarinnen, die mir dieses Buch geschenkt hat. Zuerst habe ich meinen Thermomix mit ganz anderen Augen betrachtet und dann gleich die nächste Party organisiert. Hier war die Stimmung wesentlich ausgelassener, da nun alle meine Freunde den passenden Cocktail und nicht nur eine schnell organisierte Alternative in den Händen halten konnten."

Cocktails in Verbindung mit der Zubereitung im Thermomix werden somit auch zu einer schnellen Alternative zu den im Supermarkt zu kaufenden Cocktails. Diese weisen oftmals entweder eine Vielzahl an Konservierungsstoffen oder Zucker, welcher die Wirkung des Alkohols verstärkt, auf. Mit dem Thermomix bestimmt einzig und allein deren Verwender, aus welchen Zutaten ein Cocktail wirklich bestehen soll. Die Chance ist dadurch sehr hoch, dass die liebste Cocktailbar demnächst in den eigenen vier Wänden aufmacht und auch von Freunden immer wieder gerne besucht wird. Denn, ob zum Mädelsabend mit Freundin oder der Einweihungsparty nach einem Umzug, ist der Einkauf für die Cocktails schnell getätigt, so dass hierfür nur ein geringer Aufwand betrieben werden muss. Mit ein paar Knabbereien oder leckeren Snacks aus dem Thermomix für das leibliche Wohl der Gäste kombiniert und schon kann auch in einer Wohnung, in welcher noch Umzugskartons lagern, die richtige Partystimmung aufkommen.

Cocktails mit und ohne Alkohol - 100 kunstvolle Cocktails aus dem Thermomix

*****JETZT KOSTENLOS ERHÄLTlich!*****

Smoothies

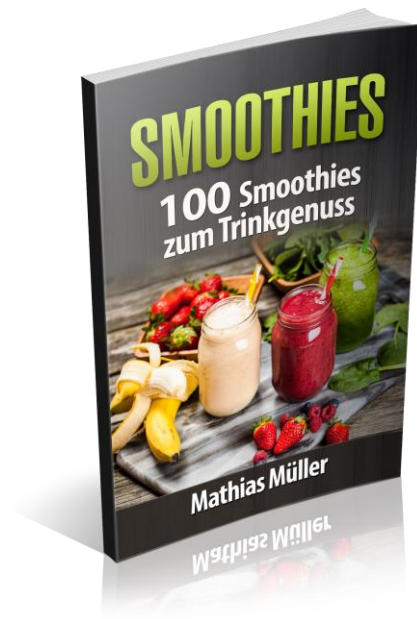
100 Smoothies zum Trinkgenuss aus dem Thermomix

einfach auf

<http://gesundleben.schnelliebe.com/thermomix/>

KOSTENLOS herunterladen!

Nur noch für kurze Zeit!



Sekt/Champagner Cocktail

Nektarinencocktail

Zeit: 15 Minuten + Zeit zum Gefrieren

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 370 kcal

Fett: 0,4 g

Eiweiß: 1,4 g

Kohlenhydrate: 51 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Nektarinen aus der Dose
- 1 Flasche Sekt
- 1 Limette
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Die Nektarinen abtropfen lassen und im Thermomix auf Stufe 10 pürieren.
2. Das Fruchtpüree in einen Eiswürfelbehälter füllen und über mehrere Stunden gefrieren lassen.

3. Die Limette auspressen und gemeinsam mit den gefrorenen Nektarinen und dem Sekt auf Stufe 10 crushen.
4. Den Cocktail auf vier Gläser verteilen und vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen.

Cremiger Orangecocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 193 kcal

Fett: 4,8 g

Eiweiß: 4,6 g

Kohlenhydrate: 24 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Buttermilch
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Sekt
- 200 g Vanilleeis
- 2 Maracujas

Zubereitung:

1. Die Maracujas halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entfernen.
2. Mit den übrigen Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 7 für 60 Sekunden vermengen.
3. Auf 4 Gläser aufteilen und zeitnah servieren.

Limoncello Cocktail

Zeit: 10 Minuten + Zeit zum Gefrieren

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 137 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 10,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Limoncello
- 600 ml Champagner
- 1 Granatapfel

Zubereitung:

1. Einen Eiswürfelbehälter mit Limoncello füllen und diesen für mehrere Stunden gefrieren lassen.
2. Den Granatapfel mit der Handfläche über eine harte Oberfläche rollen, halbieren und mit einem Löffel auf die Rückseite klopfen, um alle Kerne auszulösen.
3. Die Eiswürfel und den Champagner in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zerkleinern.
4. Auf 4 Gläser aufteilen und vor dem Servieren mit den Granatapfelkernen vermischen.

Hibiskusblütencocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 441 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,3 g

Kohlenhydrate: 10,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Sekt
- 100 ml Hibiskuslikör
- 4 Hibiskusblüten

Zubereitung:

1. Sekt und Hibiskuslikör in den Thermomix geben und auf Stufe 4 so lange verrühren, bis beide Zutaten komplett vermengt sind.
2. Vier Gläser bereitstellen und in jedes Glas eine Hibiskusblüte legen. Mit dem Cocktail auffüllen und zeitnah servieren.

Curacao Orange Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 225 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,7 g

Kohlenhydrate: 18,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Champagner
- 200 ml Curacao Orange
- 1 Orange

Zubereitung:

1. Den Champagner und Curacao Orange in den Thermomix geben und auf Stufe 4 miteinander vermengen.
2. Die Enden der Orange entfernen und vier dünne Scheiben aus der Mitte schneiden. Diese an einer Stelle jeweils bis zur Hälfte einschneiden.
3. Den Cocktail in 4 Gläser füllen und vor dem Servieren jeweils eine Orangenscheiben an den Rand stecken.

Spritziger Himbeercocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 195 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,7 g

Kohlenhydrate: 10,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Sekt
- 50 ml Himbeersirup
- 1 Zitrone
- 100 ml stilles Mineralwasser

Zubereitung:

1. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Saft auspressen. Saft, Zitronenabrieb und das stille Mineralwasser im Thermomix auf Stufe 4 vermischen. In einem Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren.
2. In vier Gläser jeweils einen Spitzer Himbeersirup geben und mit dem Sekt auffüllen. Vor dem Servieren die gefrorenen Zitroneneiswürfel auf die Gläser verteilen.

Vanillechampagner

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 156 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 5,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Champagner
- 50 ml Vanillesirup
- 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

1. Champagner und Vanillesirup in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 so lange vermischen bis sich der Sirup vollständig aufgelöst hat.
2. Die Vanilleschoten mit einem Messer halbieren.
3. 4 Gläser bereitstellen und mit dem Vanillechampagner auffüllen.

Mandarinen-Brandy Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 207 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 6,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Champagner
- 200 ml Brandy
- 200 ml Mandarinenlikör

Zubereitung:

1. Champagner, Brandy und Likör im Thermomix auf Stufe 4 so lange mixen bis alle Zutaten vollkommen vermischt sind.
2. Den Cocktail auf vier Gläser verteilen und bei Bedarf mit Eiswürfeln servieren.

Birnencocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 148 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 13,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Sekt
- 200 ml Birnensaft
- 50 ml Birnenschnaps

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 30 Sekunden vermischen.
2. 4 Cocktailgläser bereitstellen und den Cocktail darauf verteilen. Bei Bedarf mit Eiswürfeln oder Crushed Ice servieren.

Cranberry Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 131 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,5 g

Kohlenhydrate: 9,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Sekt
- 200 ml Cranberry Saft
- 2 EL getrocknete Cranberries

Zubereitung:

1. Sekt und Saft im Thermomix auf Stufe 4 mischen.
2. Den Cocktail auf vier Gläser aufteilen und die getrockneten Cranberries darauf verteilen.

Cocktails mit Fruchtlikören

Melonenlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 118,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 15,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Papayasaft
- 200 ml Ananassaft
- 100 ml Gin
- 100 ml Melonenlikör
- 20 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Eiswürfel in den Thermomix geben und dort auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. Das Crushed Ice auf 4 Gläser aufteilen.
3. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.

4. Den Cocktail auf 4 Gläser aufteilen und diesen eisgekühlt genießen.

Zitronenlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 114,2 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 13,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 100 ml Zitronenlikör
- 500 ml Kräuterlimonade
- 4 Zitronenscheiben
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Longdrinkgläser mit Eiswürfeln füllen.
2. Zitronenlikör und Kräuterlimonade in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 mischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und je eine bis zur Mitte eingeschnittene Zitronenscheibe an den Rand stecken.

Pfirsichlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 74,6 kcal

Fett: 0,3 g

Eiweiß: 1,4 g

Kohlenhydrate: 16 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml Orangensaft
- 200 ml Ananassaft
- 120 ml Granatapfelsaft
- 120 ml Pfirsichlikör
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und jeweils 3-4 Eiswürfel einfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Himbeerlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 151,4 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 4,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 100 ml Himbeerlikör
- 400 ml Rotwein
- 100 ml Cognac

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
2. 4 Gekühlte Gläser aus dem Kühlschrank holen und den Cocktail darauf verteilen.
3. Zeitnah servieren und genießen.

Johannisbeerenlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 65,5 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 2,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 100 ml Johannisbeerenlikör
- 100 ml Wermut
- 400 ml Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und jeweils 3-4 Eiswürfel einfüllen.
2. Johannisbeerenlikör, Wermut und Mineralwasser in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Kiwilikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 94,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Kiwilikör
- 400 ml Sekt
- 40 ml Zitronensaft
- 4 Scheiben Kiwi
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und jeweils 3-4 Eiswürfel einfüllen.
2. Kiwilikör, Sekt und Zitronensaft in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen.
4. Die Kiwischeiben jeweils an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden und auf den Rand der Gläser stecken. Sofort servieren und eisgekühlt genießen.

Feigenlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 102,5 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 10,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Feigenlikör
- 400 ml Champagner
- 150 ml Granatapfelsaft

Zubereitung:

1. Feigenlikör, Granatapfelsaft und Champagner in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
2. 4 gekühlte Gläser aus dem Kühlschrank holen und den Cocktail auf die Anzahl der Gläser verteilen.

Traubenlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 91,7 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 5,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Traubenlikör
- 400 ml Weißwein
- 200 ml Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Etwa 20 Eiswürfel in den Thermomix geben und auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Gläser bereitstellen und auf die Anzahl der Gläser das Crushed Ice verteilen.
3. Traubenlikör, Wein und Mineralwasser in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
4. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Granatapfellikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 118,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 15,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 100 ml Granatapfellikör
- 400 ml Ananassaft
- 100 ml Whiskey
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Cocktailgläser bereitstellen und jeweils 3-4 Eiswürfel einfüllen.
2. Granatapfellikör, Ananassaft und Whiskey in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Erdbeerlikörcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 95,4 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 1,1 g

Kohlenhydrate: 7,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 150 ml Erdbeerlikör
- 400 ml Champagner
- 8 Pfefferminzzweige

Zubereitung:

1. Erdbeerlikör und Champagner in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
2. 4 gekühlte Gläser aus dem Kühlschrank holen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen.
4. Mit je 2 Pfefferminzzweigen vor dem Servieren dekorieren.

Cocktails mit Farbverlauf

Grenadine-Milkshake

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 70,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 3,1 g

Kohlenhydrate: 8,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 360 ml Milch
- 120 ml Ananassaft
- 80 ml Likör 43
- 40 cl Grenadine

Zubereitung:

1. Milch, Ananas und Likör 43 in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 30 Sekunden mischen bis sich ein leichter Schaum bildet.
2. Vier gekühlte Gläser aus dem Kühlschrank holen und darin zuerst den Grenadine einfüllen.
3. Den gemischten Cocktail vorsichtig hinzugeben, so dass oben der weiße Schaum einen Kontrast zum Grenadine am Boden des Glases bildet.

Schichtcocktail mit Blue Curacao

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 75,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 1,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 80 ml Pfirsichlikör
- 80 ml Baileys
- 40 ml Blue Curacao
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und zuerst den Pfirsichlikör darauf verteilen.
2. Über einen Löffel als nächste Schicht den Baileys einfließen lassen.
3. Den Blue Curacao mit 6 Eiswürfeln im Thermomix auf Stufe 10 zerkleinern.
4. Mit einem Teelöffel die letzte Schicht vorsichtig aufsetzen und den Cocktail sofort servieren.

Cointreau Schichtcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 154,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 4,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 80 ml Cointreau
- 80 ml Traubensaft
- 80 ml Grenadine
- 80 ml Blue Curacao

Zubereitung:

1. Vier gekühlte Shotsgläser bereitstellen.
2. Im Thermomix Grenadine und Traubensaft vermengen.
3. Als erste Schicht in die Gläser füllen.
4. Als nächstes den Blue Curacao über einen Löffel einlaufen lassen.
5. Als letzte Schicht vorsichtig den Cointreau einfließen lassen und schnell servieren.

Tropical Schichtdrink

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 133,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 32,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Ananassaft
- 160 ml Mangosaft
- 160 ml Cranberrysaft
- 120 ml Bananensaft
- 80 ml Maracujasaft
- 80 ml Limettensaft
- 40 ml Kokossirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf den Cranberrysaft in den Thermomix geben und dort auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen.
2. 4 Gläser bereitstellen und in jedes Glas je 3-4 Eiswürfel füllen.
3. Den Inhalt aus dem Thermomix auf die 4 Gläser verteilen.
4. Den Cranberrysaft langsam einfließen so das ein interessanter Farbverlauf entsteht.

Schokoshot

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 125,5 kcal

Fett: 6 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 16,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 80 ml Kaffee
- 80 ml Schokoladensirup
- 80 ml Sahne

Zubereitung:

1. Den Kaffee frisch kochen.
2. 4 Shotgläser bereitstellen.
3. Die Sahne im Thermomix auf Stufe 6 schlagen.
4. Den Schokoladensirup in die Gläser füllen. Als nächstes den Kaffee darübergießen.
5. Die geschlagene Sahne vorsichtig aufsetzen und sehr zeitnah servieren.

Kolumbianischer Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 222 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 0,8 g

Kohlenhydrate: 8,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Orangensaft
- 160 ml Wodka
- 80 ml Blue Curacao
- 80 ml Grenadine
- 80 ml Zitronensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und darin 3-4 Eiswürfel hineinfüllen.
2. Orangensaft, Wodka und Zitronensaft im Thermomix auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den Inhalt aus dem Thermomix auf die 4 Gläser verteilen.
4. Nacheinander erst den Blue Curacao und danach den Grenadine hinzufügen.
5. Warten bis sich unterschiedliche Schichten bilden und den Cocktail eisgekühlt servieren.

Spanish Sunset Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 165,4 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 40,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Ananassaft
- 160 ml Maracujasaft
- 120 ml Mangosirup
- 80 ml Kirschsaf
- 40 ml Zitronensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf den Kirschsaf in den Thermomix geben und mit 12 Eiswürfeln auf Stufe 10 vermengen, so dass aus den Eiswürfeln Crushed Ice wird.
2. 4 Gläser bereitstellen und den Inhalt des Thermomix auf die 4 Gläser verteilen.
3. Über einen Löffel langsam den Kirschsaf einfließen lassen und den Cocktail zeitnah servieren.

Koboldcocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 188,4 kcal

Fett: 2,1 g

Eiweiß: 1,3 g

Kohlenhydrate: 32,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Maracujasirup
- 120 ml Crème de Menthe grün
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Den Maracujasirup mit 8 Eiswürfeln im Thermomix auf Stufe 10 zu einem fruchtigen Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Likörgläser bereitstellen und den eisgekühlten Pfirsichsirup darauf aufteilen.
3. Über einen Löffel die Crème de Menthe grün einlaufen lassen so das im besten Fall zwei unterschiedliche Schichten entstehen. Der Cocktail schmeckt jedoch auch wenn die Schichten verlaufen.

KiBa

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 113,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 27,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Banane
- 300 ml Bananensaft
- 400 ml Kirschsaf

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen.
2. Im Thermomix auf Stufe 7 Bananen und den Bananensaft pürieren.
3. Den Inhalt des Thermomixes auf die Gläser verteilen.
4. Über einen Löffel den Kirschsaf langsam einfließen lassen, so dass ein farbenfroher Mix entsteht.

Tropischer Holunderblütentraum

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 150,3 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 36,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml Blutorangensaft
- 320 ml Ananassaft
- 80 ml Kokossirup
- 40 ml Holunderblütensirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und diese mit jeweils 4-5 Eiswürfeln befüllen.
2. Ananassaft, Kokossirup und Holunderblütensirup in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 mischen.
3. Den Inhalt aus dem Thermomix auf die vier Gläser aufteilen.
4. Mit dem Blutorangensaft auffüllen, so dass ein interessanter Farbverlauf entsteht.

Cocktails mit Bier

Bier mit Prosecco

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 117,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 1,0 g

Kohlenhydrate: 15,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Bier
- 200 ml Prosecco
- 4 Schuss Erdbeersirup
- 4 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Vier Sektgläser bereitstellen.
2. Bier und Prosecco in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den Inhalt auf die Gläser verteilen und jeweils mit einem Schuss Erdbeersirup verfeinern.

4. Die Erdbeeren in der Mitte leicht einschneiden und am Rand der Gläser platzieren.

Bier mit eisigem Hauch

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 197,8 kcal

Fett: 4,4 g

Eiweiß: 3,4 g

Kohlenhydrate: 19,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Weißbier
- 80 ml Pfefferminzlikör
- 4 Kugeln Zitronensorbet
- 4 Pfefferminzzweige

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und in jedes Glas eine Kugel Zitronensorbet platzieren.
2. Weißbier und Pfefferminzlikör in den Thermomix füllen und dort auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermengen.
3. Den Inhalt des Thermomixes auf die Gläser verteilen und vor dem Servieren die Gläser mit frischen Pfefferminzzweigen dekorieren.

Berliner Weiße mit Schuss

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 122,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 1,1 g

Kohlenhydrate: 22 g

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Weißbier
- 100 ml Waldmeistersirup

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen.
2. Die Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermengen.
3. Den Inhalt auf die Gläser aufteilen und sofort servieren.

Tropischer Biercocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 176,2 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 1,1 g

Kohlenhydrate: 35 g

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Bier
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Ananassaft
- 80 ml Kokossirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Longdrinkgläser bereitstellen und Pro Glas 4-5 Eiswürfel einfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die vorbereiteten Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Black Betty

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 127,6 kcal

Fett: 1,4 g

Eiweiß: 1 g

Kohlenhydrate: 11,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Schwarzbier
- 80 ml Kirschlikör
- 80 ml Eierlikör

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen.
2. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die 4 vorbereiteten Gläser verteilen und nach Belieben mit Eiswürfeln kühlen oder einer Cocktailkirsche verzieren.

Bier mit Melonenwodka

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 223,6 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,5 g

Kohlenhydrate: 7,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Weißbier
- 200 ml Melonenwodka
- 80 ml Melonensirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und mit 3-4 Eiswürfeln pro Glas auffüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die vorbereiteten Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Tequila-Bier Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 198,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,8 g

Kohlenhydrate: 11,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Bier
- 200 ml Tequila
- 100 ml Pink Grapefruitsaft
- 8 TL brauner Zucker
- 1 Pink Grapefruit
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und mit 4-5 Eiswürfeln pro Glas auffüllen.
2. Bier, Tequila und Pink Grapefruitsaft in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Die Pink Grapefruit achteln und je zwei Stücke Grapefruit und brauner Zucker in ein Glas füllen und mit dem gemischten Inhalt auffüllen.
4. Eisgekühlt genießen.

Moscow Mule

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 196,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 1,4 g

Kohlenhydrate: 10,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Bier
- 160 ml Wodka
- 80 ml Limettensaft
- ½ Salatgurke in dünnen Scheiben
- 12 frische Minzblätter
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und mit 3-4 Eiswürfeln pro Glas auffüllen.
2. Die Gurken und Pfefferminzblätter ebenfalls auf die Gläser verteilen.
3. Bier, Wodka und Limettensaft in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
4. Den gemischten Inhalt auf die vorbereiteten Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Guinness Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 136,5 kcal

Fett: 1,4 g

Eiweiß: 1,2 g

Kohlenhydrate: 9,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Guinness
- 80 ml Kaffeelikör
- 40 ml Cointreau

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen.
2. Die ausgewählten Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die vorbereiteten Gläser verteilen und zeitnah genießen.

Bier-Granatapfel Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 101,8 kcal

Fett: 0,3 g

Eiweiß: 0,7 g

Kohlenhydrate: 13,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Granatapfel
- 200 ml Granatapfelsaft
- 600 ml Bier

Zubereitung:

1. Den Granatapfel mit der Handfläche über eine glatte Oberfläche rollen. Den Granatapfel danach halbieren und mit einem Löffel auf die Rückseite schlagen, um die Kerne leichter zu lösen.
2. Im Anschluss die Kerne und den Saft Im Thermomix auf Stufe 10 pürieren und in eine Auflaufform füllen. Über mehrere Stunden gefrieren lassen.
3. Vier Gläser bereitstellen und die Eiswürfel auf die Anzahl der Gläser verteilen.
4. Mit dem Bier auffüllen und sofort servieren.

Cocktails für Frühjahr und Sommer

Kokosnusscocktail

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 114,3 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 5,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kokosnüsse
- 160 ml Rum
- 8 EL Kokosblütenzucker
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Kokosnüsse öffnen und den Saft auffangen. Das obere Ende so entfernen das die Form eines Glases entsteht.
2. Die Zutaten plus 16 Eiswürfel in den Thermomix geben und auf Stufe 10 mixen.
3. Den Inhalt des Thermomixes auf die ausgehöhlten Kokosnüsse verteilen und mit einem Strohhalm servieren.

Cherry Mojito

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 204,1 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,8 g

Kohlenhydrate: 21 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Rum
- 120 ml Kirschsafft
- 80 ml Kirschsirup
- Soda
- Eiswürfel
- 8 Minzblätter

Zubereitung:

1. Rum, Kirschsafft, Kirschsirup und 20 Eiswürfel in dem Thermomix geben und auf Stufe 10 zerkleinern.
2. Den Inhalt auf vier Gläser verteilen.
3. Mit Soda auffüllen und mit den Minzblättern garnieren. Eisgekühlt genießen.

Ananas-Ingwer Cocktail

Zeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 98,5 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 9,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Ananas
- 40 g Ingwer
- 100 ml Rum
- 200 ml Exotiksaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die oberen Enden der Ananas entfernen und mit einem Messer vorsichtig das Fruchtfleisch auslösen. Dieses in einem Entsafter zu Saft verarbeiten.
2. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
3. Ingwer, Rum sowie die beiden Saftsorten mit 20 Eiswürfeln im Thermomix auf Stufe 10 zerkleinern.
4. Den Inhalt auf die ausgehöhlten Ananas aufteilen und mit einem Strohhalm servieren.

Waldmeister Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 167,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 14,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Prosecco
- 100 ml Waldmeistersirup
- 40 ml Limettensaft
- 40 ml Orangenlikör
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und 2-3 Eiswürfel pro Glas einfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Frozen Berry Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 97,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 12,2 g

Zutaten für 4 Personen:

1. 300 ml Schweppes Russian Wild Berry Limonade
2. 300 ml Rosesekt
3. 150 g gefrorene Beerenmischung

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und die gefrorenen Beeren darauf verteilen.
2. Die übrigen Zutaten im Thermomix auf Stufe 4 mischen.
3. Mit dem gemischten Cocktail die Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Apfelwein-Holunderblüten Schorle

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 113,2 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 19,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Apfelwein
- 400 ml Mineralwasser
- 100 ml Holunderblütensirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und diese mit Eiswürfeln auffüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Aperol Spritz mit Orangeneiswürfeln

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 136,3 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 7,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Orangensaft
- 240 ml Prosecco
- 120 ml Aperol
- 4 Spritzer Soda

Zubereitung:

1. Den Orangensaft in eine Eiswürfelform füllen und für mehrere Stunden einfrieren lassen.
2. 4 Gläser bereitstellen und die gefrorenen Orangeneiswürfel darauf verteilen.
3. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
4. Den Inhalt auf die Gläser verteilen und mit einem Spritzer Soda pro Glas verfeinern.

Mandarinen-Spezi

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 78,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,7 g

Kohlenhydrate: 16,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Cola
- 200 ml Bier
- 200 ml Mandarinenensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Rote Versuchung

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 142,9 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 19,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Roter Champagner
- 200 ml Aprikosensaft
- 200 ml Pfirsichsaft
- 200 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Erdbeeren im Thermomix auf Stufe 10 pürieren.
2. 4 Gläser bereitstellen und den Fruchtbrei darauf verteilen.
3. Als Nächstes die beiden Saftsorten und zum Schluss den roten Champagner hinzufügen.
4. Nach Belieben mit Eiswürfeln servieren.

Litschicocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 153,2 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 14,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Litschisaft
- 100 ml Ananassaft
- 80 ml Gin
- 80 ml weißer Rum
- 40 ml Limettensaft
- 4 Litschis
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und in jedes Glas jeweils 1 Litschi (aus der Dose) geben.
2. Alle Zutaten plus 16 Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 für 60 Sekunden zerkleinern.
3. Den gemischten Inhalt auf die Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Cocktails für Herbst und Winter

Küstencocktail

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 117,7 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 1,0 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml schwarzer Tee
- 200 ml brauner Rum
- Kandis

Zubereitung:

1. Vier Teegläser bereitstellen und je Glas 2-3 Kandisstücke hineinfüllen.
2. Den schwarzen Tee kochen und noch heiß in den Thermomix füllen. Mit dem Rum auf Stufe 4 vermischen.
3. Auf die Teegläser verteilen und noch warm genießen.

Zimtschnaps mit Pflaume

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 396,1 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 68,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Pflaumensaft
- 200 ml Zimtschnaps

Zubereitung:

1. Vier Cocktailgläser bereitstellen.
2. Die Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Auf die Gläser verteilen und nach Belieben mit einer Zimtstange dekorieren.

Eierlikör-Amaretto Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 214,3 kcal

Fett: 13,4 g

Eiweiß: 1,8 g

Kohlenhydrate: 14,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Sahne
- 80 ml Eierlikör
- 80 ml Amaretto

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen.
2. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den gemischten Inhalt auf die Gläser verteilen und bei Zimmertemperatur genießen.

Melissencocktail

Zeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 233,9 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 25,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund Melisse
- 500 ml Wasser
- 50 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 200 ml Rum

Zubereitung:

1. Wasser, Melisse, Zucker und Zitronensaft in den Thermomix geben und dort auf Stufe 3/100° aufkochen und danach für 30 Minuten bei Stufe 2/60° köcheln lassen.
2. Den Sud danach aussieben, die Melisse entfernen und kurz abkühlen lassen.
3. Sobald der Sud nur noch lauwarm ist den Rum hinzufügen und auf vier Gläser verteilen.

Vanillelikör Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 248,9 kcal

Fett: 2,8 g

Eiweiß: 1,6 g

Kohlenhydrate: 11,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Vanillelikör
- 160 ml Weinbrand

Zubereitung:

1. Beide Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
2. Den gemischten Inhalt auf vier Cocktailgläser verteilen und bei Zimmertemperatur genießen.

Marzipan-Kirsch Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 289,6 kcal

Fett: 6,5 g

Eiweiß: 2,8 g

Kohlenhydrate: 33,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 500 ml Kirschsafte
- 100 ml Kirschgeist

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen.
2. Die Marzipanrohmasse in grobe Stücke reißen. Mit den übrigen Zutaten in den Thermomix geben und dort auf Stufe 10 so lange pürieren bis sich das Marzipan vollständig aufgelöst hat.
3. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und bei Zimmertemperatur genießen.

Winterapfel Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 141,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 34,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Winterapfellikör
- 120 ml Birnensaft
- 120 ml Quittensaft

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
2. Den gemischten Inhalt auf vier Cocktailgläser verteilen und bei Zimmertemperatur genießen.

Gewürzcocktail

Zeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 300,9 kcal

Fett: 0,9 g

Eiweiß: 2,1 g

Kohlenhydrate: 43,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4 Nelken
- 300 ml Campari

Zubereitung:

1. Den Orangensaft mit den Gewürzen in den Thermomix füllen und auf Stufe 3/100° zuerst aufkochen und danach auf Stufe 2/60° für 40 Minuten köcheln lassen.
2. Den aufgekochten Orangensaft aussieben, so dass die Gewürze im Sieb verbleiben.
3. Warten bis der Orangensaft auf Zimmertemperatur abgekühlt ist und den Saft dann auf 4 Gläser verteilen.
4. Den Campari hinzufügen und bei Zimmertemperatur servieren.

Spekulatiuscocktail

Zeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 230,9 kcal

Fett: 10,7 g

Eiweiß: 2,5 g

Kohlenhydrate: 16,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Spekulatiuslikör
- 120 ml Sahne
- 120 ml Milch
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote halbieren und mit einem Messer das Mark auskratzen.
2. Das Mark mit Sahne und Milch im Thermomix auf Stufe 3/100° erwärmen.
3. Den Likör auf vier Gläser aufteilen.
4. Die warme Vanillemilch hinzufügen und noch warm genießen.

Glühwein Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 178,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,4 g

Kohlenhydrate: 18,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Glühwein
- 400 ml Sekt

Zubereitung:

1. Glühwein und Sekt in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
2. Auf vier Gläser verteilen und bei Zimmertemperatur genießen.

Cocktails ohne Alkohol

Ginger Beer Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 64,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,9 g

Kohlenhydrate: 14,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml alkoholfreies Ginger Beer
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Zitrone
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Zitrone halbieren. Die eine Hälfte auspressen und die andere Hälfte in 4 Scheiben schneiden. Jede der Scheiben mit einem Messer an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden.
2. Den Zitronensaft mit dem Ginger Beer und dem Apfelsaft in den Thermomix geben und dort für wenige Sekunden vermischen.
3. 4 Gläser bereitstellen und je Glas 3-4 Eiswürfel einfüllen. Mit dem Cocktail auffüllen und mit der Zitronenscheibe vor dem Servieren den Rand garnieren.

Sweet Valley

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 266,3 kcal

Fett: 15,3 g

Eiweiß: 6,2 g

Kohlenhydrate: 13,3 g

Zutaten für 4 Personen:

- 560 ml Milch
- 120 ml sahn
- 80 ml Cream of Coconut
- 40 ml Grenadine
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 6 für 30 Sekunden mixen.
2. Vier Longdrinkgläser bereitstellen und den Cocktail darauf verteilen.
3. Nach Belieben mit Eiswürfeln kühlen.

Grüner Tee Cocktail

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 37,6 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,7 g

Kohlenhydrate: 8,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Grüner Tee
- 200 ml Grapefruitsaft
- 1 Orange
- 8 TL brauner Zucker
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Den grünen Tee kochen und kalt werden lassen.
2. Die Orange schälen und mit einem Messer die Filets auslösen.
3. Den grünen Tee, braunen Zucker und Grapefruitsaft in den Thermomix füllen und dort auf Stufe 4 mixen.
4. 4 Gläser bereitstellen und in jedes Glas 3-4 Eiswürfel füllen.
5. Den Cocktail dazugeben und die Orangenfilets auf die Gläser aufteilen. Eisgekühlt genießen.

Special Coco

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 172,5 kcal

Fett: 2,2 g

Eiweiß: 1,6 g

Kohlenhydrate: 27,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml schwarzer Tee
- 160 ml Maracujasaft
- 120 ml Cream of Coconut
- 80 ml Pfirsichsirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und je 3-4 Eiswürfel pro Glas einfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 6 für 30 Sekunden mischen.
3. Die Gläser mit dem Cocktail füllen und eisgekühlt servieren.

Buttermilch Cocktail

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 89,8 kcal

Fett: 1 g

Eiweiß: 5,4 g

Kohlenhydrate: 14,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Mango
- 600 ml Buttermilch
- 200 ml Ananassaft
- 10 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Mango schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch danach in größere Würfel schneiden.
2. Mango, Ananassaft und Buttermilch in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 pürieren.
3. Die Eiswürfel hinzufügen und nochmals für etwa 30 Sekunden auf Stufe 10 pürieren.
4. Den Cocktail auf 4 Gläser aufteilen und noch eisgekühlt genießen.

Macarena

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 204,7 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 49,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 240 ml Orangensaft
- 160 ml Maracujasaft
- 160 ml Guavensaft
- 80 ml Bananensirup
- 80 ml Maracujasirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und pro Glas je 3-4 Eiswürfel einfüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den Cocktail auf die 4 Gläser aufteilen und eisgekühlt servieren.

Braveheart

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 180,4 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 43,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml Kirschsafte
- 160 ml Orangensaft
- 80 ml Limettensaft
- 80 ml Cassis
- 40 ml Orgeat
- Brauner Zucker
- Zitronensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Braunen Zucker auf einem Teller aufstreuen. Den Rand von 4 Gläsern mit Zitronensaft anfeuchten und in dem Zucker drehen, so dass ein Zuckerrand entsteht.
2. Jeweils 4 Eiswürfel in die Gläser füllen.
3. Alle übrigen Zutaten geben und für 20 Sekunden auf Stufe 4 im Thermomix mischen.
4. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und eisgekühlt genießen.

Borgetto

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 251,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,3 g

Kohlenhydrate: 61,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml Schwarztee
- 160 ml Orangensaft
- 80 ml Limettensaft
- 80 ml Ananassirup
- 80 ml Orgeat
- 4 Scheiben Ananas
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Gläser bereitstellen und 4 Eiswürfel pro Glas einfüllen.
2. Alle flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und mit jeweils eine bis zur Mitte eingeschnittenen Scheibe Ananas dekorieren.

Melone Tea

Zeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 172,7 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 42 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml schwarzer Tee
- 320 ml Orangensaft
- 80 ml Melonensirup
- 80 ml Pfirsichsirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Den schwarzen Tee kochen und abkühlen lassen.
2. Vier Gläser bereitstellen und in jedes Glas vier Eiswürfel geben.
3. Den Tee und die übrigen flüssigen Zutaten in den Thermomix geben und dort auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermengen.
4. Den Cocktail auf die 4 Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Pinky Brain

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 237,2 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 57,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 320 ml Orangensaft
- 240 ml Maracujasaft
- 120 ml Ananassirup
- 80 ml Bananensirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und in jedes Glas vier Eiswürfel geben.
2. Die flüssigen Zutaten in den Thermomix geben und dort auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermengen.
3. Den Cocktail auf die 4 Gläser aufteilen und eisgekühlt genießen.

Partycocktails

Sex on the Beach

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 101,9 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 7,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 80 ml Orangensaft
- 80 ml Ananassaft
- 80 ml Wodka
- 40 ml Pfirsichlikör
- 40 ml Zitronensaft
- 20 ml Johannisbeersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Cocktailgläser bereitstellen und darin jeweils 2-3 Eiswürfel geben.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für wenige Sekunden vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und bei Bedarf mit einer Scheibe Ananas oder einer Cocktailkirsche garnieren. Noch eisgekühlt servieren.

Swimming Pool

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 323,3 kcal

Fett: 9,1 g

Eiweiß: 1,2 g

Kohlenhydrate: 23,8 g

Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Ananassaft
- 120 ml Wodka
- 120 ml Sahne
- 80 ml weißer Rum
- 80 ml Kokossirup
- 80 ml Blue Curacao
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 12 Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice auf die Gläser verteilen und leicht am Boden andrücken.
3. Den Blue Curacao auf das Crushed Ice am Boden aufteilen.
4. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 miteinander vermengen.
5. Mit dem Cocktail die Gläser auffüllen, einige Eiswürfel hinzufügen und eisgekühlt servieren.

Malibu Beach

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 124,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 8,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Maracujasaft
- 200 ml Sekt
- 100 ml Malibu Coconut Rum
- 2 Pflirsiche aus der Dose

Zubereitung:

1. Die zwei Pflirsiche aus der Dose in feine Würfel schneiden. Diese in eine Eiswürfelform füllen und mit etwas Flüssigkeit aus der Dose auffüllen. Für mehrere Stunden im Tiefkühlschrank einfrieren.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 vermischen.
3. Den Cocktail auf 4 Gläser aufteilen und mit dem eingefrorenen Pflirsichen kühlen.
4. Sofort servieren und gut gekühlt genießen.

Sangria

Zeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 195,9 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 17,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Rotwein
- 120 ml Zitronenlimonade
- 80 ml Orangenlikör
- 1 Pfirsich
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 8 Cocktailkirschen
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Zitrone vierteln.
2. Den Pfirsich halbieren, den Kern entfernen und die Hälften in Spalten schneiden.
3. Die Orange schälen und die Filets mit einem scharfen Messer auflösen. Pfirsichspalten, Orangenfilets und Cocktailkirschen abwechselnd auf 4 Holzspieße stecken.
4. Die flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für wenige Sekunden mischen.
5. Je 3-4 Eiswürfel in die Gläser geben, mit dem Cocktail auffüllen und den Spieß entweder in das Glas legen oder darauf. Gut gekühlt genießen.

Caipirinha

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 160,7 kcal

Fett: 0,8 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 3,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 240 ml Cachaca
- 8 TL brauner Zucker
- Eiswürfel
- 2 Limetten

Zubereitung:

1. 20 Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. Die Limetten achteln.
3. 4 Gläser bereitstellen und je 4 Stücke Limette und 2 TL brauner Zucker darauf verteilen. Mit einem Stößel die Limetten und den Zucker andrücken.
4. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Cachaca auf die Gläser verteilen. Eisgekühlt genießen.

B-52 heißkalt

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 168,2 kcal

Fett: 2,8 g

Eiweiß: 1,6 g

Kohlenhydrate: 11,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Bailey's Irish Cream
- 80 ml Rum
- 40 ml Kaffeelikör
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 6 Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. Das Crushed Ice auf 4 Schnapsgläser verteilen und etwas auf dem Boden andrücken.
3. Zuerst den Kaffeelikör auf das Crushed Ice verteilen. Danach den Baileys vorsichtig aufsetzen, so dass sich die Flüssigkeiten nicht vermischen.
4. Als letzte Schicht den Rum hinzufügen und diesen vor dem Servieren anzünden. Bei diesem Highlight natürlich aufpassen, dass keiner der Gäste eine unbedachte Bewegung macht.

Abendsonne

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 371,7 kcal

Fett: 15,4 g

Eiweiß: 2,9 g

Kohlenhydrate: 41,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Bananensaft
- 200 ml Sahne
- 40 ml Grenadine
- 40 ml Rum
- Eiswürfel
- Cocktailkirschen

Zubereitung:

1. 20 Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf verteilen.
3. Die flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und dort auf Stufe 4 für wenige Sekunden vermengen.
4. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und mit den Cocktailkirschen garnieren. Gut gekühlt genießen.

Margarita

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 149,1 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,2 g

Kohlenhydrate: 2,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Tequila
- 80 ml Cointreau
- 80 ml Zitronensaft
- 1 Zitrone
- Salz
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Salz auf einem Teller verstreuen. Die Ränder von 4 Gläsern mit Zitronensaft befeuchten und in dem Salz wenden bis der Rand bedeckt ist.
2. 3-4 Eiswürfel pro Glas hineingeben.
3. Die flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für wenige Sekunden vermischen.
4. Die Gläser mit dem Cocktail auffüllen.
5. Die Zitrone vierteln und je ein Viertel pro Glas servieren oder am Rand des Glases platzieren.

London Fog

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 188,3 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 1,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 240 ml Dry Gin
- 80 ml Absinth
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Dry Gin und Absinth in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für wenige Sekunden mischen.
2. Vier Cocktailgläser bereitstellen und diese mit Eiswürfeln füllen.
3. Den Cocktail hinzufügen und eisgekühlt servieren.

Kir Royal

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 130,8 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,5 g

Kohlenhydrate: 11,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Sekt
- 40 ml Cassis
- Johannisbeeren
- Zucker
- Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Auf einem Teller etwas Zucker verstreuen.
2. Die Johannisbeeren am Stiel mit etwas Orangensaft befeuchten und dann durch den Zucker ziehen.
3. Sekt und Cassis im Thermomix auf Stufe 4 vermischen.
4. 2 Eiswürfel pro Glas einfüllen und den Cocktail darauf aufteilen.
5. Die gezuckerten Johannisbeeren auf dem Rand der Gläser platzieren.

Klassische Cocktails

Bloody Mary

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 217,3 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 1,8 g

Kohlenhydrate: 6,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Tomatensaft
- 240 ml Wodka
- 40 ml Zitronensaft
- 1 TL Selleriesalz
- 1 TL Pfeffer
- 20 Spritzer Worcester Sauce
- 12 Spritzer Tabasco
- 4 Stangen Staudensellerie
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Im Thermomix Tomatensaft, Wodka, Zitronensaft sowie Selleriesalz und Pfeffer auf Stufe 4 mischen.

2. Vier Gläser bereitstellen und auf jedes Glas vier Eiswürfel verteilen.
3. Den Cocktail auf die vier vorbereiteten Gläser verteilen.
4. Je Glas je 5 Spritzer Worcester Sauce und 3 Spritzer Tabasco hinzufügen.
5. Zum Schluss jedes Glas mit einer Stange Sellerie garnieren.

Cosmopolitan

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 154,7 kcal

Fett: 0,3 g

Eiweiß: 1,3 g

Kohlenhydrate: 13,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 16 Eiswürfel
- 80 ml Kirschsafft
- 80 ml Wodka
- 80 ml Cointreau
- 40 ml Limettensaft
- 1 Orange

Zubereitung:

1. Zuerst die Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. 4 Cocktailgläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf aufteilen.
3. Kirschsafft, Limettensaft, Rum und Cointreau im Thermomix auf Stufe 4 vermischen.
4. Den Cocktail auf die vorbereiteten Gläser aufteilen.
5. Die Enden der Orange entfernen und in vier Scheiben schneiden.

Jeweils an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden und vor dem Servieren auf den Rand der Gläser stecken.

Grashopper

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 211,8 kcal

Fett: 11,8 g

Eiweiß: 2,4 g

Kohlenhydrate: 12,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml weiße Creme de Cacao
- 120 ml Sahne
- 40 ml grüne Creme de Menthe
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und dort auf Stufe 4 vermischen. Der Cocktail ist fertig, wenn alles grün gefärbt ist.
2. 4 Cocktailgläser bereitstellen und jeweils 3 Eiswürfel darauf verteilen.
3. Den Grashopper auf die vorbereiteten Gläser verteilen und noch eisgekühlt genießen.

Harvey Wallbanger

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 217,4 kcal

Fett: 0,3 g

Eiweiß: 1,1 g

Kohlenhydrate: 18 g

Zutaten für 4 Personen:

- 480 ml Orangensaft
- 120 ml Galliano
- 120 ml Wodka
- 4 Kumquats
- 4 Cocktailkirschen
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Orangensaft, Galliano und Wodka in den Thermomix geben und dort auf Stufe 4 kurz vermischen.
2. 4 Gläser bereitstellen und je 3 Eiswürfel pro Glas hineinfüllen.
3. Die Gläser mit dem Cocktail füllen.
4. Den Rand jeweils mit einer Kumquat und einer Cocktailkirsche vor dem Servieren verzieren.

Martini

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 202,6 kcal

Fett: 1,4 g

Eiweiß: 1,2 g

Kohlenhydrate: 11,9 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Dry Gin
- 40 ml Vermouth Dry
- 4 grüne Oliven

Zubereitung:

1. Gin und Vermouth in den Thermomix füllen und dort auf Stufe 4 für wenige Sekunden mischen.
2. 4 Cocktailgläser bereitstellen und jeweils eine grüne Olive im Glas verteilen.
3. Den Martini auf die Gläser verteilen und zeitnah servieren.

Mojito

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 210,9 kcal

Fett: 0,2 g

Eiweiß: 1,7 g

Kohlenhydrate: 21,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 20 Eiswürfel
- 200 ml weißer Rum
- 120 ml Limettensaft
- 80 ml Zuckersirup
- 8 Minzweige
- Soda

Zubereitung:

1. Die Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf verteilen.
3. Die Minzweige gemeinsam mit dem Limettensaft und dem Zuckersirup mit Hilfe eines Stößel in einem kleinen Gefäß zerstoßen.
4. Die Mischung auf die Gläser verteilen und den weißen Rum hinzufügen.
5. Vor dem Servieren die Gläser mit Soda auffüllen und mit einem Löffel umrühren.

Tequila Sunrise

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 232,4 kcal

Fett: 0,8 g

Eiweiß: 1,1 g

Kohlenhydrate: 26,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Orangensaft
- 240 ml Tequila
- 12 Spritzer Grenadine
- 1 Limette
- 20 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf verteilen. Das Eis im Glas leicht andrücken.
3. Die Limette vierteln und jeweils ein Viertel pro Glas mit den Händen auf dem Eis ausdrücken.
4. Den Tequila auf die Gläser aufteilen und je Glas 3 Spritzer Grenadine hinzufügen.
5. Im Anschluss mit dem Orangensaft auffüllen und gut gekühlt genießen.

White Lady

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 127,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 1,4 g

Kohlenhydrate: 2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Dry Gin
- 40 ml Cointreau
- 40 ml Limettensaft
- 2 Eiweiß
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Vier Gläser bereitstellen und mit Eiswürfeln auffüllen.
2. Die übrigen Zutaten in den Thermomix geben und dort auf Stufe 4 vermischen.
3. Das Glas mit dem Cocktail auffüllen und diesen eisgekühlt servieren.

Zombie

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 279,3 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,5 g

Kohlenhydrate: 6,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Orangensaft
- 120 ml weißer Rum
- 120 ml brauner Rum
- 120 ml Zitronensaft
- 80 ml Rum 73 %
- 80 ml Cherry Brandy
- 40 ml Grenadine
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 20 Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice zerkleinern.
2. 4 Longdrinkgläser bereitstellen und mit das Crushed Ice darauf aufteilen.
3. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 vermischen.
4. Den fertigen Cocktail auf die Gläser aufteilen und bei Bedarf noch mit weiteren Eiswürfeln auffüllen.

Rob Roy

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 254,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 12,1 g

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Eiswürfel
- 160 ml Whiskey
- 160 ml Wermut
- 8 Spritzer Angostura
- 1 Zitrone
- 4 Cocktailkirschen

Zubereitung:

1. Vier Cocktailgläser bereitstellen und jeweils 3 Eiswürfel pro Glas verteilen.
2. Wermut und Whiskey im Thermomix auf Stufe 4 vermengen.
3. Den Cocktail auf die Gläser verteilen.
4. Je 2 Spritzer Angostura pro Glas einfüllen. Die Zitrone vierteln und jeweils ein Viertel mit den Händen über einem Glas ausdrücken.
5. Vor dem Servieren mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Internationale Cocktails

Irish Coffee

Zeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 187 kcal

Fett: 7,5 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 11,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Kaffee
- 120 ml irischer Whiskey
- 100 ml Sahne
- 40 g Zucker

Zubereitung:

1. Den Kaffee frisch kochen und mit dem Zucker und Whiskey verrühren.
2. Die Sahne im Thermomix auf Stufe 6 steifschlagen.
3. Den Kaffee auf vier Gläser aufteilen und die Sahne dekorativ darauf verteilen.

Bellini

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 176 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,9 g

Kohlenhydrate: 12,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 2 weiße Pfirsiche
- 800 ml Champagner

Zubereitung:

1. Die weißen Pfirsiche mit heißem Wasser übergießen, etwa 1 Minute abwarten und dann die Schale mit einem Messer entfernen.
2. Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Fruchthälften im Thermomix auf Stufe 10 pürieren.
3. Vier Gläser bereitstellen und das die pürierten Pfirsiche darauf verteilen.
4. Mit Champagner auffüllen und sofort servieren.

Long Island Ice Tea

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 246,6 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 15,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Cola
- 20 Eiswürfel
- 50 ml Wodka
- 50 ml Rum
- 50 ml Tequila
- 50 ml Gin
- 50 ml Cointreau
- 50 ml Limettensaft

Zubereitung:

1. Zuerst die Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. Das Crushed Ice auf vier Gläser aufteilen.
3. Die übrigen Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 vermischen.
4. Die Gläser mit dem Cocktail auffüllen und eisgekühlt servieren.

Cuba Libre

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 246,6 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 15,6 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml weißer Rum
- 2 Limetten
- 600 ml Cola
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Eine der Limetten vierteln und bei der anderen die Enden entfernen und den Rest in vier Scheiben schneiden. Diese jeweils an einer Stelle bis zur Mitte einschneiden.
2. Cola und Rum im Thermomix auf Stufe 4 vermischen.
3. In jedes Glas 3 Eiswürfel füllen und mit dem Cocktail auffüllen. Dann ein Viertel der Limette nehmen und im Glas mit der Hand leicht auspressen. Die Limette dann ebenfalls in das Glas geben.
4. Eine Limettenscheibe pro Glas an den Rand stecken und sofort servieren.

Daiquiri

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 179,9 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 15,5 g

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml weißer Rum
- 120 ml Zitronensaft
- 80 ml Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Etwa 15 Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. Das Crushed Ice auf 4 Cocktailgläser verteilen.
3. Im Anschluss die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 für 20 Sekunden miteinander vermischen.
4. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und eisgekühlt servieren.

French 75

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 214,6 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 13,2 g

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Champagner
- 120 ml Gin
- 80 ml Zitronensaft
- 40 ml Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Im Thermomix Gin, Zitronensaft und Zuckersirup auf Stufe 4 vermischen.
2. Vier Gläser bereitstellen und darin die Mischung verteilen und jeweils 4 Eiswürfel in ein Glas geben.
3. Mit Champagner auffüllen und sofort servieren.

Manhattan

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 144 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Kohlenhydrate: 7,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 120 ml Canadian Whiskey
- 80 ml Vermouth Rosso
- 8 Spritzer Angostura
- 4 Cocktailkirschen
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Canadian Whiskey und Vermouth Rosso im Thermomix kurz auf Stufe 4 vermischen.
2. 4 Cocktailgläser bereitstellen und darin jeweils 2 Eiswürfel füllen.
3. Den Cocktail auf die Gläser verteilen und jeweils 2 Spritzer Angostura darauf verteilen.
4. Vor dem Servieren mit einer Cocktailkirsche verzieren.

Mai Tai

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 251,4 kcal

Fett: 0,1 g

Eiweiß: 0,9 g

Kohlenhydrate: 21,4 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Rum
- 120 ml Limettensaft
- 80 ml Mandelsirup
- 80 ml 73 % Rum
- 40 ml Cointreau
- 4 Scheiben Ananas
- 8 Blätter frische Minze
- 16 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Eiswürfel im Thermomix auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf verteilen.
3. Im Anschluss alle flüssigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 kurz vermischen.
4. Gleichmäßig auf die 4 Cocktailgläser verteilen und mit der Ananas und der frischen Minze vor dem Servieren garnieren.

Metropolitan

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 226,8 kcal

Fett: 0,0 g

Eiweiß: 0,1 g

Kohlenhydrate: 22 g

Zutaten für 4 Personen:

- 160 ml Brandy
- 80 ml Vermouth Rosso
- 4 Spritzer Angostura
- 20 g Puderzucker
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. 4 Cocktailgläser bereitstellen und jeweils 3 Eiswürfel in jedes Glas füllen.
2. Brandy, Vermouth Rosso und Puderzucker in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 vermischen.
3. Den Cocktail auf die Gläser aufteilen und mit jeweils einem Spritzer Angostura verfeinern vor dem Servieren.

Pina Colada

Zeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Nährwertangaben pro Person:

Kalorien: 252,3 kcal

Fett: 3,1 g

Eiweiß: 0,6 g

Kohlenhydrate: 9,7 g

Zutaten für 4 Personen:

- 16 Eiswürfel
- 240 ml Ananassaft
- 120 ml weißer Rum
- 120 ml brauner Rum
- 80 ml Cream of Coconut
- 40 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst die Eiswürfel in den Thermomix füllen und auf Stufe 10 zu Crushed Ice verarbeiten.
2. 4 Gläser bereitstellen und das Crushed Ice darauf verteilen.
3. Die übrigen Zutaten in den Thermomix füllen und auf Stufe 4 vermischen.
4. Die vorbereiteten Gläser mit dem Cocktail auffüllen und noch eisgekühlt genießen.

*****JETZT KOSTENLOS ERHÄLTlich!*****

Smoothies

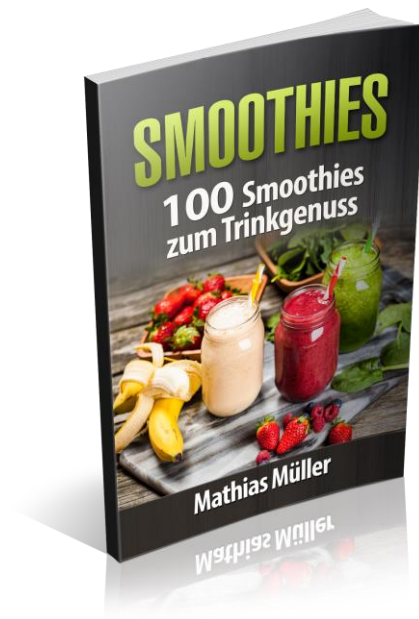
100 Smoothies zum Trinkgenuss aus dem Thermomix

einfach auf

<http://gesundleben.schnelliebe.com/thermomix/>

KOSTENLOS herunterladen!

Nur noch für kurze Zeit!



FAZIT

In vielen Haushalten zählt zur festen Ausstattung einer Bar oder eines Partykellers auch der Mixer zum Mixen farbenfroher Cocktails. Diesem Verwendungszwecke für feierliche Gelegenheiten und ausgelassene Partys steht natürlich auch der Thermomix in nichts nach.

Von Sektcocktail bis zu internationalen Cocktails, die auf allen sechs Kontinenten eine gute Figur machen, präsentieren sich die Cocktails aus dem Thermomix immer von ihrer besten Seite. Dank der hohen Qualität und der vielfältigen Funktionen ist es ein Leichtes für Nachschub zu sorgen, ohne dass die Gäste eine längere Wartezeit in Kauf nehmen müssen. Das ermöglicht es auch, dem Gastgeber sich schnell wieder ganz seinen Gästen zu widmen oder sich selbst wieder ins Getümmel zu stürzen.

Dank der 100 Rezepte verteilt auf 10 Kategorien fällt es mehr als nur leicht, auf Familienfeiern mit einem großen Altersschnitt eine nicht alkoholische Alternative anzubieten. Das Kochbuch regt zudem dank der Vielzahl an verwendeten Zutaten zum selbstständigen Experimentieren an.

War dieses Buch hilfreich für Sie? Dann würde ich mich auf Ihre **ehrliche Rezension** sehr freuen!

Eine Rezension zu hinterlassen ist ganz einfach:

1. Gehen Sie auf ihr **Konto** in Amazon
2. Scrollen Sie nach unten bis **Mein Amazon.de**
3. Wählen Sie „**Meine Bestellungen**“
4. Jetzt sind alle Ihre Bücher aufgelistet. Wählen Sie dieses Buch aus.
5. Schreiben Sie einige kurze Worte (oder lange Worte, auch super!)
6. Bestätigen Sie mit dem entsprechenden Button

Der Grund, warum ich um Rezensionen bitte:

**Leser-Rezensionen sind das Überlebenselixier einer jeden
Autorenkarriere!**

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Entdecken Sie weitere Rezepte, meine Tipps und Tricks, kostenlose Ratgeber und spannende Aktionen in unserem Newsletter. Jetzt unter <http://gesundleben.schnelliebe.com/thermomix> eintragen!

Bis bald,

Ihr Mathias Müller

AUTOR

Mathias Müller studierte Betriebswirtschaftslehre und arbeitet seit mehr als 10 Jahren als Marketing- und Vertriebs-Manager für verschiedene nationale und internationale Industrieunternehmen in unterschiedlichen Branchen.

Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit Gesundheits- und Ernährungsthemen, u.a. mit dem Schwerpunkt Low Carb. Müller hat verschiedene Bestseller veröffentlicht:

„Asiatisch – 100 köstliche asiatische Rezepte aus dem Thermomix“

„Cocktails mit und ohne Alkohol – 100 kunstvolle Cocktails aus dem Thermomix“

„Smoothies – 100 Smoothies zum Trinkgenuss aus dem Thermomix“

„Desserts aus dem Glas – 100 kreative Desserts aus dem Glas im Thermomix“

„Desserts und Getränke - 300 leckere Desserts und Getränke aus dem Thermomix“

„Frühstücksrezepte: 100 leckere Frühstücksideen aus dem Thermomix“

„Mittagessen: 50 praktische Mittagessen Rezepte aus dem Thermomix“

„Abendessen: 50 kreative Abendessen Rezepte aus dem Thermomix“

„Rezepte für jeden Tag: 300 leckere Alltagsrezepte in kleinen Schritten aus dem Thermomix [4 in 1 Buch-Paket]“

„Rezepte ohne Kohlenhydrate - 50 Mittagessen-Rezepte zum Abnehmerfolg in nur 2 Wochen“

„Rezepte ohne Kohlenhydrate - 40 einfache Low Carb Rezepte zum

[*„Abnehmerfolg in 2 Wochen“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate – 100 Low Carb Rezepte mit dem Thermomix zum Abnehmerfolg in nur 2 Wochen“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate – 50 Abendessen Rezepte zum langfristigen Abnehmerfolg“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate - 50 Vegetarisch- und Vegan-Rezepte zum Abnehmerfolg in nur 2 Wochen“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate - 14-Tage-System mit leckeren Rezepten zum dauerhaften Abnehmen für zu Hause und unterwegs“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate - 30 Low Carb Snacks für Zuhause und unterwegs“*](#)

[*„Rezepte ohne Kohlenhydrate – 100 Low Carb Frühstücksrezepte zum Abnehmerfolg in 2 Wochen“*](#)