



IPANEMA - DER ALKOHOLFREIE COCKTAIL-KLASSIKER

Sommerzeit ist Cocktailzeit! Der Mocktail-Klassiker Ipanema punktet mit fruchtig-sommerlichem Geschmack – und das ganz ohne Alkohol! Probiere unser Rezept für Ipanema aus und genieße leckere Erfrischung beim nächsten Grillabend!

ZUTATEN

Für 500 ml (2 Cocktails):

300 ml Ginger Ale
120 ml Maracujasaft
4 Limetten
8 Teelöffel Rohrzucker
Minze zum Garnieren
Crushed Ice

ZUBEREITUNG

Zunächst die Limetten waschen und achteln. Den Rohrzucker in zwei Gläser füllen, die Limetten dazugeben und im Glas kräftig zerdrücken. Den Maracujasaft dazugeben und alles umrühren. Das Crushed Ice hinzugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Zum Schluss mit der Minze garnieren. Wenn Du Deinen Ipanema unterwegs genießen oder länger im Voraus vorbereiten möchtest, dann fühle ihn in die Trinkflasche TWEE – sie wird ihn über mehrere Stunden eiskalt halten!

boddels®

Mehr Rezepte für Infused Water, Smoothies, Tees und andere gesunde Getränke findest Du auf www.boddels.de