

MIXGETRÄNKE MIT ORANGENSAFT

EISGEKÜHLTER SOMMER-TEEPUNSCH

Zutaten:

- 0,25 L Bio Schwarztee Darjeeling*
- 0,25 L Merida Orangensaft*
- 0,25 L Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- 2 TL Wildblütenhonig*
- Evtl. einen guten Schuss Rum "Ron de Cuba" *



Starken Tee aufgießen, kurz ziehen lassen, mit Honig abschmecken und kalt stellen. Gekühlten Apfelsaft, Orangensaft und Zitronensaft zugeben. Auf Eiswürfel servieren. Schmeckt mit und ohne Rum.

PLANTER'S TEABOWL

Zutaten

- 1 l Bio Schwarztee Darjeeling*
- 0,25 l Merida Orangensaft*
- 1 Dose Aprikosen
- 1 Zitrone, Zucker
- 1 Flasche Cidre



Starken Tee aufgießen, 3-4 min. ziehen lassen und kalt stellen. Aprikosenhälften vierteln und mit dem O-Saft in den kalten Tee geben. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit gekühltem Cidre auffüllen und in Cocktailgläsern servieren.

KANN DENN LIEBE SÜNDE SEIN?

Zutaten

- 2 TL Honig*
 - 2 cl Orangensaft*
 - ¼ l Milch
 - 1 Eigelb
 - 1 Spritzer Grenadine-Sirup
- Orangenscheibe und/oder frisches Obst zum Garnieren



Zubereitung

Ein Katerkiller, der selbst die müdesten Männer (und Frauen!) wieder munster macht!

Alle Zutaten im Shaker auf 2 Eiswürfel gut schütteln und in einem hohen Glas mit Trinkhalm servieren. Garnieren nach Belieben.

JUSTICIA VIVE, CARAJÓ!

Zutaten

0,5 l kräftiger Hibiskus Tee*

0,5 l Orangensaft*

15cl Grenadine Sirup

1 Limone od. 2 Zitronen

reichlich Rum* nach Belieben

Nicht nur bezüglich des Namens eine kleine Verbeugung vor der Geschichte lateinamerikanischer Freiheitsbewegungen: Absichtlich ohne Zuckerrand für Revolutionsromantiker: schmeckt trotzdem – oder vielleicht auch gerade deshalb!