



#19 ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Klar, wenn es warm und wärmer wird geht nichts über ein gut gekühltes Ur-Krostitzer Pilsner oder Alkoholfreies. Aber für die ganz besondere Erfrischung – egal zu welcher Tageszeit – haben wir für euch diesmal eine Auswahl an drei belebenden Drinks zusammengestellt. Alle auf der Basis des feinherben Geschmacks unseres Alkoholfreien. Und ideal für Balkon, Garten oder Veranda. Auf den guten Geschmack!

UR-KROSTITZER ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Zutaten 1 Portion

Alkoholfrei Lemon

halbe Bio Limette
3 TL Rohrzucker
Crushed Ice
40 ml Spicy Ginger
Ur-Krostitzer Alkoholfrei

Alkoholfrei Red Berry

40 ml Cassis-Saft
einige rote Beeren
(Brombeeren, schwarze
Johannisbeeren, Blaubeeren)
Eiswürfel
Ur-Krostitzer Alkoholfrei

Alkoholfrei Kokos & Melone

40 ml Kokosmilch
40 ml Bananensaft
halbe Honig- oder
Galiamelone
Ur-Krostitzer Alkoholfrei

Zubereitung Ur-Krostitzer Alkoholfrei Lemon

Die Limette gründlich waschen, trocken tupfen und mit dem Messer achteln. Die Limettenstücke in ein Glas geben, den Rohrzucker hinzufügen und mit einem Stößel zerdrücken. Crushed Ice in das Glas geben, Spicy Ginger dazu und mit dem Ur-Krostitzer Alkoholfrei auffüllen.
Mit einem Trinkhalm und einer Limettenscheibe garnieren.

Zubereitung Ur-Krostitzer Alkoholfrei Red Berry

Eiswürfel in ein Glas geben. Beeren waschen und dazugeben. Cassis-Saft dazugießen und mit Ur-Krostitzer Alkoholfrei aufgießen. Eine große Beere einschneiden und als Dekoration an den Rand des Glases stecken.

Zubereitung Ur-Krostitzer Alkoholfrei Kokos & Melone

Die Melone halbieren. Melonenkugeln abstechen oder die Melone in Würfel schneiden. Die Kugeln/Würfel in ein Glas geben. Kokosmilch und Bananensaft zugeben.
Mit Ur-Krostitzer Alkoholfrei aufgießen und mit einem Trinkhalm garnieren.

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER


LUKULLUST
ERLEBNIS KOCHEN

WAHRE HELDEN HABEN GESCHMACK.

www.ur-krostitzer.de