

Alkoholfreie Cocktails



kleinkindtauglich

Es gibt was zu feiern und du suchst die richtigen Drinks, möchtest dabei aber auf Alkohol verzichten? Dann bist du hier genau richtig :-)

Wir geben dir viele Cocktail Rezepte, die auch ohne Alkohol richtig lecker sind.

So sind sie ideal **für Kinder, in Schwangerschaft und Stillzeit, für Autofahrer und alle, die einfach so alkoholfrei anstoßen möchten.**

Oft nennen sich diese Cocktails auch **Virgin Cocktails**, denn sie sind ganz jungfräulich alkoholfrei.

Alkoholfreie Cocktails selber machen ist auch gar nicht schwer und funktioniert ganz einfach mit wenigen Zutaten. Wer gerne mixt und shakt, der kann es sich aber auch etwas aufwändiger gestalten.

Die wichtigsten Zutaten für einen alkoholfreien Cocktail

Saft

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Erdbeersaft und Bananensaft - das sind die Klassiker, die in vielen Cocktails Verwendung finden.

Filler

Als Filler bezeichnet man die Flüssigkeiten, die den Saft und Sirup auffüllen und verdünnen. Dabei gibt es ganz vielfältige Möglichkeiten.

Ginger Ale, Tonic Water, sprudeliges Mineralwasser und das Mixgetränk **Wild Berry** sind eine erfrischende Ergänzung in vielen Cocktails und eignen sich vor allem dann, wenn man es nicht so süß möchte.

Cremiger wird der Cocktail hingegen mit **Sahne** oder **Kokosmilch**.

Sirup

Wer es süß oder bunt mag, der greift auf Sirup zurück. Alkoholfreier **Blue Curacao** Sirup gibt eine schöne Farbe, **Amaretto ohne Alkohol** passt wunderbar zu Apfelsaft.

Aber auch Himbeer- oder Waldmeistersirup und natürlich **Holunderblütensirup** sowie **Grenadine** sind eine tolle Zutat in vielen Mischgetränken.

Frische Früchte

Fruchtig und richtig hübsch wird ein jeder Cocktail mit frischen Früchten. Ich finde sie als Deko und Hingucker unersetzlich und so darf Obst wie frische **Ananas, Physalis und Sternfrucht** bei unseren Cocktailpartys nie fehlen.

Zitrone und Limette sorgen in vielen Cocktails für die nötige Säure und sind ein fester Bestandteil jeder guten Cocktailbar.



Eiswürfel

Das Beste kommt zum Schluss: Eiswürfel! Sie geben deinem Getränk die richtige Temperatur und verlängern durch ihr langsames Schmelzen den Schlürfgenuß.

Ob als Crushed Eis oder in hübschen Förmchen - Eiswürfel solltest du auf jeden Fall immer parat haben, wenn die Party beginnt.

Zubehör

Was brauchst du noch? Natürlich hübsche Gläser, Strohhalme und Deko. Ein bisschen was zum Stöbern habe ich dir [hier verlinkt*](#).

Sicher hast du auch schon einmal die schicken [silbernen Cocktail-Shaker*](#) gesehen? Sie sind definitiv praktisch und heben das Partygefühl, die meisten unserer Rezepte gelingen dir aber auch ohne Shaker.

Bei uns gehört eine kleine Cocktail-Party fest zum Silvester-Programm. Aber auch an Kindergeburtstagen, zu Sommerpartys und anderen Festen ist ein alkoholfreier Cocktail immer eine gute Idee.

Zutaten:

Beliebte Cocktail-Rezepte ohne Alkohol

Swimmingpool



Zutaten für 2 Gläser

- 200 ml Ananassaft
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- 4 cl Kokosmilch
- 2 cl Schlagsahne

Virgin Sunrise



Zutaten für 1 Glas

- 150 ml Orangensaft
- 50 ml Ananassaft
- 2 TL Zitronensaft
- 4 cl Grenadine
- Eiswürfel

Caipirinha ohne Alkohol



Zutaten für 1 Glas

- 200 ml Ginger Ale
- Eiswürfel
- 1 Limette
- 2 EL Rohrzucker

Grüne Wiese



Zutaten für 1 Glas

- 200 ml Orangensaft
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- Eiswürfel

Berry Punch



Zutaten für 2 Gläser

- 6 Himbeeren
- 4 Erdbeeren
- 8 Heidelbeeren
- 300 ml Mineralwasser
- 50 ml Erdbeersaft
- 1 Stange Rosmarin
- 2 TL Zitronensaft
- Eiswürfel

Cocktails zubereiten - so gehts richtig

Die Zutaten für richtig leckere Cocktails haben wir dir ja nun verraten, doch wie werden sie zubereitet? Das ist eigentlich kinderleicht. Gib sie in ein hübsches Glas und dekoriere sie mit Fruchtspießen oder Obstscheiben. Auch Strohhalme aus Glas sind ein tolles Accessoire. Zum Mischen verschiedener Flüssigkeiten wie Sahne und Saft eignen sich ein Schneebesen oder Cocktail-Shaker hier sehr gut.

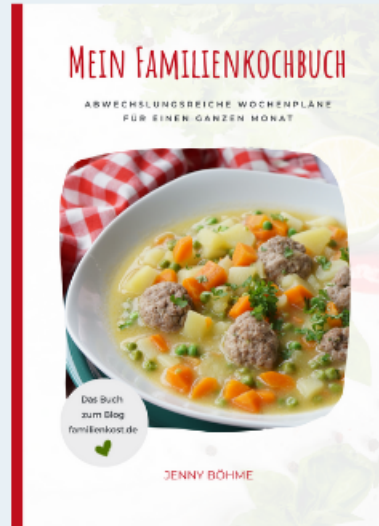
Möchtest du **Gläser mit Zuckerrand zubereiten**, so brauchst du einen Teller mit Wasser oder Zitronensaft und einen mit Zucker. Tauche das Glas zuerst in das Wasser und anschließend in den Zucker. Das wars :-)

Und wenn du möchtest, dass sich der Sirup im Cocktail schichtet und am Glasboden absetzt, anstatt sich gleich zu vermischen, so lasse ihn langsam über einen Löffel am Rand des Glases einlaufen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefallen unsere Ideen? Dann haben wir noch eine Überraschung für dich, denn hier gibt es drei unserer alkoholfreien Cocktails zum Ausdrucken und Nachmischen: [Alkoholfreie Cocktailrezept drucken](#)

Vielleicht sind auch unsere [alkoholfreie Kinderbowle](#) oder das [Trendgetränk Pink Drink](#) interessant für dich - hüpf gleich gern mal zu den beiden alkoholfreien Rezepten.