

Drucke mich doppelseitig auf ein A3-Papier und schneide mich an der gestrichelten Linie aus.



Drinks mixen ist einfacher als gedacht. Hier präsentieren wir die besten Cocktail-Rezepte der Creative Drink Challenge 2022/23. Erfunden durch die jugendlichen Foodautor\*innen aus den Kantonen Aargau und Zürich. Alle Zutaten der erfrischenden und alkoholfreien Drinks sind im Handel erhältlich. Probier'es aus! Diese und über hundert weitere Rezepte findest du unter: [bluecocktailbar.ch/rezepte](https://bluecocktailbar.ch/rezepte)



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverpräventionsfonds finanziell unterstützt.

[@bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)



#CreativeDrinkChallenge

# ZITRO-KRESCH



## Elin (9), Flüh

- 1 Stk. Limette
- 1 EL Rohrzucker
- 2 cl Cranberrysaft
- 15 cl Ginger Ale

Limette würfeln und direkt in das Gästeglas füllen, Rohrzucker hinzugeben und alles mit dem Mörser zerstoßen. Crushed Ice hinzugeben und dann mit Ginger Ale sowie Cranberrysaft auffüllen.

[bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)

# WILD JUNGLE

Get ready for an adventure!



## Lionel (13), Weisslingen

- 10 cl Orangensaft
- 9 cl Ananassaft
- 1 cl Blue Curaçao Sirup

Orangensaft und Ananassaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und danach mit Blue Curaçao Sirup floaten.

# TROPICAL BLUE

Going wild!



## Nuri (14) und Denis (13), Aarau

- 3 cl Peachsirup
- 2 cl Zitronensaft
- 13 cl Ananassaft
- 2 cl Blue Curaçao Sirup

Peachsirup, Zitronensaft und Ananassaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und danach mit Blue Curaçao Sirup floaten.



# BLUE BEACH

**Lorine (10), Dübendorf**

*das blaue Wunder*

- 2 cl Mangosirup
- 2 cl Peachsirup
- 7 cl Passionsfruchtsaft
- 7 cl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 cl Blue Curaçao Sirup

Mangosirup, Peachsirup und Passionsfruchtsaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen, Mineralwasser mit Kohlensäure hinzugeben und danach mit Blue Curaçao Sirup floaten.



# SWEET DREAMS

*für die Süßen :)*

**Losene (16), Wetzikon**

- 3 cl Vanillesirup
- 12 cl Apfelsaft
- 4 cl Zitronensaft
- 1 cl Wassermelonensirup

Vanillesirup, Apfelsaft und Zitronensaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen, Mineralwasser hinzugeben und danach mit Wassermelonensirup floaten.



# HIMBEER EXPLOSION

*KABOOOOOM!*

**Cedric (13), Aargau/Luzern**

- 10 cl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 9 cl Cranberrysaft
- 1 cl Himbeersirup

Das Gästeglas mit Eiswürfeln befüllen. Mineralwasser und Cranberrysaft hinzugeben und danach mit Himbeersirup floaten.



# TROPICAL BRUSE

*Erfrischende Exotik!*

**Hector (13), Wetzikon**

- 1 cl Traubensaft
- 2 cl Ananassaft
- 2 cl Apfelsaft
- 1 cl Mangosirup
- 1 cl Granatapfelsirup
- 3 cl Tonic Water
- 10 cl Mineralwasser mit Kohlensäure

Traubensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Mangosirup und Granatapfelsirup zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen, Tonic Water hinzugeben und danach mit Mineralwasser aufgiessen.