

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 Basel-Landschaft und Basel-Stadt. 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



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverventionsfonds finanziell unterstützt.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Gesundheit BAG

@bluecocktailbar.ch



#CreativeDrinkChallenge
BERGSEE



Eric, Liestal

2 cl Blaubeersirup
1 cl Blue Curaçao Sirup
6 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
9 cl Ginger Ale

Blaubeersirup, Blue Curaçao Sirup, Ananassaft und Zitronensaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und mit Ginger Ale aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.

bluecocktailbar.ch

Himbeersirup, Traubensaft und Ananassaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Crushed Ice hinzugeben und mit Fanta Blue aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.

2 cl Himbeersirup
8 cl Traubensaft
4 cl Ananassaft
8 cl Fanta Blue

Noah, Laufen



RASCH-ERRY

für die Süßen :)

Daniel, Basel

erfrischende Exotik!

4 cl Wassermelonensirup
2 cl Litschisirup
6 cl Traubensaft
6 cl Wasser ohne Kohlensäure
2 cl Fanta Grapefruit

Wassermelonensirup, Litschisirup, Traubensaft und Wasser ohne Kohlensäure zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und mit Fanta Grapefruit aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.



DANIEL ILOH BACHIE

ILEANA



*für den
perfekten
Sommerabend!*

Ileana, Reinach

- 2 cl Mangosirup
- 14 cl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Himbeersirup

Mangosirup, Orangensaft und Zitronensaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas füllen und danach mit Himbeersirup floaten.

MOJITO MOJITO



Emily, Muttenz

*sour up
your life :)*

- 0,5 Stk. Limette
- 1 TL Rohrzucker
- 1 cl Mojito & Lime Sirup
- 14 cl Bitter Lemon
- 4 cl Wasser mit Kohlensäure

Limette würfeln und direkt in das Gästeglas füllen, Rohrzucker hinzugeben und beides mit dem Mörser zerstoßen. Mit Crushed Ice auffüllen und mit Mojito & Lime Sirup, Bitter Lemon, sowie Wasser mit Kohlensäure aufgiessen.

VIOLETTE



*craaaash
it! ;)*

Vanessa, Liestal

- 0,5 Stk. Limette
- 2 Zw. Rosmarin
- 1 cl Violetsirup
- 1 cl Zitronensaft
- 3 cl Apfelsaft
- 6 cl Bitter Lemon
- 9 cl Wasser mit Kohlensäure

Limette würfeln und direkt in das Gästeglas füllen, Zweige Rosmarin hinzugeben und beides mit dem Mörser zerstoßen. Violetsirup, Zitronensaft, sowie Apfelsaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Den Inhalt beugeben und mit Bitter Lemon und Wasser mit Kohlensäure aufgiessen. Danach mit Violetsirup floaten.

FLIEDER- BLÜTE



Summervibes :)

Chantal, Hölstein

- 1 Stk. Limette
- 1 cl Himbeersirup
- 1 cl Kokosnusssirup
- 1 cl Zitronensaft
- 8 cl Flauder
- 9 cl Wasser mit Kohlensäure

Limette würfeln, direkt ins Gästeglas geben und mit dem Mörser zerstoßen. Mit Crushed Ice auffüllen und mit Himbeersirup, Kokosnusssirup, Zitronensaft, Flauder, sowie Wasser mit Kohlensäure aufgiessen. Danach alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.