

Hier und heute



Cocktailtrends in Pink: Pink Piña Colada und Pink Gin Flutter

Bartenderin Pauline Rohde aus Aachen zeigt, wie man Cocktailklassiker in trendige Sommerdrinks verwandelt – mit und ohne Alkohol, raffiniert dekoriert und perfekt serviert.

Die Rezepte von Pauline Rohde

Pink Piña Colada für ein Glas

Zutaten

- 40 ml weißer Rum
- 10 ml Grenadine
- 60 ml Ananassaft
- 40 ml Kokosmilch

Zubereitung

Rum, Grenadine, Ananassaft und Kokosmilch in einen Cocktailshaker oder ein anderes gut verschließbares Gefäß geben. Zur Hälfte mit Eis auffüllen und etwa 10 Sekunden shaken.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante den weißen Rum durch Ananassaft ersetzen

Deko-Idee: Ein frisches Ananasstück oder ein getrockneter Ananasring am Glasrand wirken stilvoll. Ein gewaschenes Ananasblatt in das Glas gestellt, ergänzt die Dekoration.

Pink Gin Flutter für ein Glas

Zutaten

- 40 ml Pink Gin
- 10 ml Mandelsirup
- 50 ml Grapefruitsaft
- 40 ml Cranberrynektar
- 20 ml frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

Pink Gin, Mandelsirup, Grapefruitsaft und Cranberrynektar in einen Cocktailshaker oder in ein anderes gut verschließbares Gefäß geben. Circa 20 ml frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben. Den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und alles circa 10 Sekunden lang shaken.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante weißen Pink Gin verwenden.

Deko-Idee: Ein frischer Zweig Minze oder Salbei passen gut zum Drink.