

 springlane

# SOMMER- DRINKS



10 Limonaden und Bowlen

---

Summerdrinks with Greta – 10 lemonades and punches

## Gönn dir eine kleine Auszeit mit Greta!

Ab auf den Balkon – die Sonnenstunden in vollen Zügen genießen! Und was darf beim Sonnentanken auf keinen Fall fehlen? Ein erfrischender Drink! Oh ja, so mag ich die warmen Tage im Jahr am liebsten.

Mit Getränkespender Greta erlebe ich meine Wohlfühlmomente noch intensiver. Sie begleitet mich auf den Balkon und spendiert mir regelmäßig eine Erfrischung. Ob spritzige Erdbeer-Mango-Bowle oder sommerliche Kokos-Lavendel-Limo – Greta ist die perfekte Begleiterin an Grillabenden, Geburtstagsfeiern und ruhigen Entspannungstagen. Damit du gemeinsam mit Greta deinen Gästen eine besondere Vielfalt an Drinks anbieten kannst, habe ich in diesem Rezeptheft 10 fruchtig-süße Limos und spritzige Bowlen für dich zusammengestellt.

In diesem Sinne: Hoch die Tassen – Cheers!

## Enjoy a little break, with Greta!

Off to the balcony – get the most out of that sunshine! And what's the perfect compliment to soaking up the sun? A refreshing drink! Oh yeah, that's the best way to spend those summer days.

Thanks to the drinks dispenser Greta, those moments of well-being are now even better. She accompanies me to the balcony and provides me with regular refreshments. Whether it's a zesty strawberry mango punch or a summery coconut lavender lemonade – Greta is your perfect companion for an evening barbecue, a birthday party, or a quiet day of relaxation. To make sure you can offer your guests a special variety of drinks together with Greta, I've compiled 10 fruity-and-sweet lemonade and zesty punch recipes for you in this booklet.

On that note: Raise your glasses – cheers!



Erfrischende Grüße  
Refreshing regards

*Carina*

# Inhalt

## Content

### Tipps & Tricks

#### Tips & tricks

1 x 1 für hausgemachte Drinks 4  
Basics for homemade drinks

### Fruchtige Drinks

#### Fruity drinks

Zitronenlimonade 6  
Lemon lemonade

Kokos-Lavendel-Limonade 10  
Coconut lavender lemonade

Zuckerfreie 12  
Erdbeer-Basilikum-Limonade  
Sugar-free  
strawberry basil lemonade

Pfirsicheistee 14  
Peach ice tea

Apfel-Kräuter-Limonade 16  
Apple herb lemonade

Grapefruit-Limonade mit 20  
Rosmarinsirup  
Grapefruit lemonade with  
rosemary syrup

### Bowlen mit Schuss

#### Drinks with a shot

Erdbeer-Mango-Bowle 22  
Strawberry mango punch

Maibowle mit Waldmeister 24  
May punch with woodruff

Wassermelonen-Gurken-Bowle 26  
Watermelon cucumber punch

Rhabarber-Cocktail mit Schuss 28  
Rhubarb cocktail with a twist

### Symbole

#### Symbols



Zubereitungszeit  
Preparation time



Portionen  
Servings

Alle Rezepte sind auf ca. 5,0 Liter  
ausgelegt, passend für Greta.

All recipes are made for about  
5.0 litres, just right for Greta.



# 1 x 1 für hausgemachte Drinks

## Basics for homemade drinks

---



Alles, was du wissen musst, um dem Fruchtmix aus dem Supermarkt die kalte Schulter zu zeigen – von Haltbarkeit bis zum einfachen Kühltrick.

Everything you need to know to give mixed fruit from the supermarket the cold shoulder – from shelf life to a simple refrigeration trick.



### Süß ist nicht gleich süß

Der Vorteil von selbstgemachten Drinks: Du bestimmst, was reinkommt. Und das auch bei der Süße. Statt Haushaltszucker kannst du Agavensirup, Honig, Ahornsirup, Kokosblütenzucker oder auch Xylit und Stevia verwenden.

### Sweet is not always sweet

The advantage of making your own drinks is that you get to decide what goes in it. The same goes for how you sweeten it. Instead of ordinary sugar, you can use agave nectar, honey, maple syrup, coconut palm sugar, or even xylitol or stevia.





## Halt sie frisch

Hausgemacht sind Limonade und Bowle natürlich nicht so lange haltbar wie luftdicht versiegelt aus dem Supermarkt. Einige Tage halten sie sich im Kühlschrank aber schon, Bowle sogar länger. Aber: Frische Früchte und Kräuter verlieren an Aroma, wenn sie länger stehen. Auch deine Cocktails solltest du vor dem Trinken nicht zu lange stehen lassen. Deswegen besser frisch mit deinem Drink anstoßen! Dein selbstgemachter Sirup hält sich problemlos bis zu 6 Monate.

## Keep it fresh

Naturally homemade lemonade or punch is not going to keep as long as hermetically sealed product from the supermarket. But homemade lemonade will certainly keep for a few days in the refrigerator, and punch will keep even longer. However, fresh fruits and herbs lose flavour the longer you keep it. Don't let your cocktails stand too long before drinking them. That's why it's better to say cheers with a fresh drink! Your homemade syrup will keep for up to 6 months with no problem.

## Neue Geschmacksexperimente

Zitronenlimonade ist der Klassiker schlechthin. Mit einem Sud aus Thymian, Rosmarin und Co. setzt du deinen Limokreationen geschmacklich noch einmal ein Krönchen auf.



## Experiment with new flavours

Classic lemonade is without a doubt the summer beverage par excellence. You can add new depths to your lemonade concoctions with a brew made of thyme, rosemary and other herbs.

## Gut gekühlt

Ein ganz einfacher Trick, wie deine Drinks noch länger kalt bleiben: Statt vieler kleiner Eiswürfel kannst du auch einen großen hineingeben – der schmilzt wesentlich langsamer.

## Best served cold

Here's a simple trick for keeping your drinks cool for longer: Instead of adding many small ice cubes, you can put one big one in there – it will melt quite a bit more slowly.



# Zitronenlimonade

## Lemon lemonade

---



0:40 h



12

## ZUTATEN

- 6 Bio-Zitronen
- 400 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 4 l Mineralwasser
- Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

- 1** Zitronen abwaschen. Mit einer Reibe die Schale einer Zitrone fein abreiben (ergibt ca. 1 TL Zitronenabrieb).
- 2** In einem Topf 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Zitronenabrieb zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.
- 3** Abgeriebene Zitrone zusammen mit 4 weiteren Zitronen auspressen. Zitronensaft in das Zuckerwasser geben.
- 4** Flüssigkeit durch ein feines Sieb filtern, um Zitronenabrieb, Kerne und Fruchtfleisch zu entfernen. Zitronensirup in ein sauberes Behältnis füllen. Gut verschließen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
- 5** Übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Zitronensirup im Getränkespender mit 4 Liter Mineralwasser aufgießen. Limonade mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln in Gläsern servieren.



## INGREDIENTS

- 6 organic lemons
- 400 ml water
- 300 g sugar
- 4 l sparkling water
- Ice cubes

## PREPARATION

1. Wash the lemons. Finely grate the zest of one lemon with a grater (makes approx. 1 teaspoon lemon zest).
2. Bring 400 ml of water to the boil in a saucepan. Add sugar and lemon zest. Simmer for 2 minutes until the sugar has completely dissolved. Allow to cool slightly.
3. Squeeze the grated lemon together with 4 other lemons. Add lemon juice to the sugar water.
4. Filter the liquid through a fine sieve to remove lemon zest, stones and pulp. Pour the lemon syrup into a clean container. Close tightly and let cool completely in the refrigerator.
5. Slice the rest of the lemons. Pour the lemon syrup into your drinks dispenser with mineral water. Serve the lemonade with lemon wedges and ice cubes in glasses.

# Kokos-Lavendel-Limonade

## Coconut lavender lemonade

---



0:45 h



12

## ZUTATEN

### Für den Lavendel-Sirup

- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 7 TL getrocknete Lavendelblüten
- 1-2 Tropfen violette Lebensmittelfarbe

### Für die Limonade

- 12 Bio-Zitronen
- 300 g Zucker
- 2 l Kokoswasser
- 2 ½ l kaltes Mineralwasser
- Eiswürfel
- Lavendelblüten zum Garnieren (optional)

## INGREDIENTS

### For the lavender syrup

- 300 g sugar
- 300 ml water
- 7 tsp dried lavender flowers
- 1-2 drops violet food colouring (optional)

### For the lemonade

- 12 organic lemons
- 300 g sugar
- 2 l coconut water
- 2 ½ l sparkling water
- Ice cubes
- Fresh lavender flowers

## ZUBEREITUNG

- 1** Für den Sirup Wasser, Zucker und Lavendelblüten in einem Topf unter Rühren aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, von der Herdplatte nehmen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2** Lavendelsirup durch ein feines Sieb gießen. Falls gewünscht violette Lebensmittelfarbe hinzufügen. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten vollständig abkühlen lassen.
- 3** Für die Limonade 8 Zitronen auspressen. Zitronensaft mit Zucker, Kokoswasser und Lavendelsirup verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mischung in deinen Getränkenspender füllen und mit kaltem Mineralwasser aufgießen.
- 4** Restliche Zitronen gründlich waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit Eiswürfeln zur Limonade geben. Nach Belieben mit Lavendel garnieren.

## PREPARATION

- 1.** For the syrup, put water, sugar, and dried lavender blossoms in a saucepan and bring to a boil while stirring. Let simmer for 1 minute, remove from heat cover and steep for 20 minutes.
- 2.** Pour syrup through a fine sieve. If you like, add violet food colouring. Allow to cool in the refrigerator for 15 minutes.
- 3.** For the lemonade, extract juice from 8 lemons. Mix together lemon juice, sugar, coconut water, and lavender syrup and stir until sugar dissolves completely. Pour the mixture into your drinks dispenser and add cold sparkling water.
- 4.** Wash the remaining lemons thoroughly, cut into slices, and add to the lemonade along with ice cubes. Garnish with fresh lavender as you see fit.

# Zuckerfreie Erdbeer-Basilikum-Limonade

## Sugar-free strawberry basil lemonade

---



6:25 h

12

## ZUTATEN

- 4 ½ l Mineralwasser
- Basilikum
- 750 g Erdbeeren
- 5 Zitronen
- 50 Tropfen Stevia
- Eiswürfel

### Besonderes Zubehör

- Standmixer

## INGREDIENTS

- 4 ½ l sparkling water
- Basil
- 750 g strawberries
- 5 lemons
- 50 drops of stevia
- Ice cubes

### Special equipment

- Blender

## ZUBEREITUNG

- 1** Basilikumblätter abzupfen, mit den Händen grob zerpfücken und in das Mineralwasser geben. Aroma-Wasser für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2** Erdbeeren in den Standmixer geben und fein pürieren.
- 3** Zitronen auspressen. Zitronensaft gemeinsam mit dem flüssigen Stevia zum Erdbeerpüree geben und vermischen.
- 4** Erdbeerpüree zum Aroma-Wasser geben und gut verrühren.
- 5** Limonade in den Getränkespender füllen und bei Bedarf mit Erdbeeren und Basilikum garnieren.

**Extra-Tipp:** Um Zeit zu sparen, kannst du das Wasser schon am Vortag ansetzen und mit Basilikum aromatisieren.

## PREPARATION

- 1.** Pluck the basil leaves, roughly chop them with your hands and add to the mineral water. Let the flavoured water steep in the refrigerator for at least 6 hours.
- 2.** Put the strawberries in the blender and purée them finely.
- 3.** Squeeze the lemons. Add the lemon juice and the liquid stevia to the strawberry purée and mix.
- 4.** Add the strawberry purée to the flavoured water and mix well.
- 5.** Pour the lemonade and the ice cubes into the drink dispenser and garnish with strawberries and basil if desired.

**Extra tip:** To save time, you can start infusing the water with basil the day before.

# Pfirsicheistee

## Peach ice tea

---



1:00 h



12

## ZUTATEN

### Für den Tee

- 3,5 l Wasser
- 8 Teebeutel schwarzer Tee

### Für den Sirup

- 15 reife Pfirsiche
- 1000 g Zucker
- 1250 ml Wasser
- 15 EL Zitronensaft

### Zum Servieren

- Eiswürfel

### Besonderes Zubehör

- Stabmixer

## INGREDIENTS

### For the tea

- 3.5 l water
- 8 tea bags of black tea

### For the syrup

- 15 ripe peaches
- 1000 g sugar
- 1250 ml water
- 15 tbsp lemon juice

### For serving

- Ice cubes

### Special equipment

- Hand blender

## ZUBEREITUNG

- 1 Wasser aufkochen und Teebeutel 5 Minuten darin ziehen lassen. Teebeutel entfernen, abkühlen lassen und kaltstellen.
- 2 Für den Sirup Pfirsiche waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
- 3 Pfirsiche zusammen mit Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind. Dabei zwischendurch mit einem Stampfer grob zerdrücken.
- 4 Topf von der Hitze nehmen. Pfirsichmasse 30 Minuten abkühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 5 Pfirsichpüree durch ein Sieb abseihen und Sirup auffangen.
- 6 Getränkespender mit kaltem Tee füllen, Eiswürfel dazugeben und nach Belieben mit Sirup süßen.

## PREPARATION

1. Bring the water to the boil and let the tea bags soak in it for 5 minutes. Remove the tea bags, let the tea cool and chill.
2. For the syrup, wash, core and dice the peaches.
3. Put the peaches in a saucepan with water, sugar and lemon juice and simmer for 15 minutes until the peaches are soft. In the meantime, roughly pulp with a masher.
4. Take the pot off the heat. Let the peach mixture cool for 30 minutes and purée finely with a hand blender.
5. Strain the peach purée through a sieve and collect the syrup.
6. Fill the drinks dispenser with cold tea, add ice cubes and sweeten with syrup to taste.

# Apfel-Kräuter-Limonade

## Apple herb lemonade

---



1:00 h



12

## ZUTATEN

### Für den Kräutersirup

- 1,8 l Apfelsaft
- 175 g Agavendicksaft
- 2 ½ EL Wacholderbeeren
- 7 Zweige Basilikum
- 7 Zweige Rosmarin
- 10 Zweige Minze
- 15 Zweige Zitronenmelisse
- 7 Zweige Zitronenthymian
- 5 Zweige Salbei
- 5 Zitronen

### Für die Limonade

- $\frac{3}{4}$  des fertigen Kräutersirups
- 3 l Mineralwasser
- Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

- 1** Apfelsaft mit Agavendicksaft in einem Topf aufkochen.
- 2** Wacholderbeeren zerstoßen, Kräuter waschen und alles zum köchelnden Apfelsaft geben. Topf vom Herd nehmen.
- 3** Zitronen auspressen. Zitronensaft zu den Kräutern in den Topf geben und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- 4** Den Kräutersud durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten vollständig abkühlen lassen.
- 5** Kräutersud in deinen Getränkespender füllen und mit kaltem Sprudelwasser aufgießen. Nach Bedarf Eiswürfel und frische Kräuter zur Limonade geben.



## INGREDIENTS

### For the syrup

- 1.8 l apple juice
- 175 g agave nectar
- 2 ½ tbsp juniper berries
- 7 sprigs of basil
- 7 sprigs of rosemary
- 10 sprigs of mint
- 15 sprigs of lemon balm
- 7 sprigs of lemon thyme
- 5 sprigs of sage
- 5 lemons

### For the lemonade

- ¾ of the syrup
- 3 l sparkling water
- Ice cubes

## PREPARATION

1. Put apple juice and agave nectar in a saucepan and bring to a boil.
2. Crush juniper berries, wash herbs, and add everything to the simmering apple juice. Remove from heat.
3. Squeeze lemons. Add lemon juice and herbs to the pot and cover; steep for 30 minutes.
4. Strain herbal infusion through a fine sieve and collect. Place in refrigerator and allow to cool completely, approx. 15 minutes.
5. Pour herbal infusion into your drinks dispenser and fill with cold sparkling water. Add ice cubes and fresh herbs to the lemonade as needed.

# Grapefruit-Limonade mit Rosmarinsirup

## Grapefruit lemonade with rosemary syrup

---



1:15 h



12

## ZUTATEN

### Für den Sirup

- 400 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Zitrone

### Für die Limonade

- 6 Grapefruits
- 2 Zitronen
- 3 Orangen
- 4 l Mineralwasser

### Zum Servieren

- 1 Grapefruit  
(in Scheiben)
- Eiswürfel
- 3-4 Rosmarinzweige

## INGREDIENTS

### For the syrup

- 400 ml water
- 300 g sugar
- 1 bunch rosemary
- 1 lemon

### For the lemonade

- 6 grapefruits, juiced
- 2 lemons, juiced
- 3 oranges, juiced
- 4 l sparkling water

### To serve

- 1 grapefruit, sliced
- Ice cubes
- 3-4 sprigs of rosemary

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Sirup Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit Rosmarin ebenfalls in den Topf geben. Bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3 Abgekühlten Sirup durch ein Sieb abseihen.
- 4 Für die Limonade ausgepressten Saft der Zitrusfrüchte in den Getränkespender geben, mit Mineralwasser aufgießen und Rosmarin-Sirup unterrühren. Mit Eiswürfeln, Grapefruit-Scheiben und Rosmarin-Zweigen garniert servieren.

## PREPARATION.

1. For the syrup, put the water and sugar in a saucepan and bring to the boil until the sugar has dissolved.
2. Slice the lemon and add it to the pot as well, along with rosemary. Simmer on low heat for 15 minutes. Remove from the heat and allow it to cool.
3. Strain the cooled syrup through a sieve.
4. For the lemonade, put the squeezed citrus fruit juice into the drink dispenser, pour in the mineral water and stir in the rosemary syrup. Garnish with ice cubes, grapefruit slices and sprigs of rosemary.

# Erdbeer-Mango-Bowle

## Strawberry mango punch

---



1:40 h



12

## ZUTATEN

- 8 Bio-Limetten
- 300 ml Apfelsaft
- 300 ml Mangosaft
- 150 g brauner Zucker
- 1 ½ kg Erdbeeren
- 3 Mangos
- 3 Bund Basilikum
- 3 l Weißwein
- Eiswürfel

## INGREDIENTS

- 8 organic limes
- 300 ml apple juice
- 300 ml mango juice
- 150 g brown sugar
- 1 ½ kg strawberries
- 3 mangoes
- 3 bunches basil
- 3 l white wine
- Ice cubes

## ZUBEREITUNG

- 1** 5 Limetten auspressen. Limettensaft, Apfelsaft, Mangosaft und braunen Zucker aufkochen, 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen und auskühlen lassen.
- 2** Restliche Limetten und Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden. Mango schälen und würfeln. Früchte mit eingekochtem Sud übergießen und 1 Stunde kaltstellen.
- 3** Sud mitsamt Früchten in deinen Getränkespender füllen und mit Weißwein aufgießen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zusammen mit Eiswürfeln zur Bowle geben und servieren.

## PREPARATION

- 1.** Squeeze 5 limes. Put lime juice, apple juice, mango juice, and brown sugar in a pot and bring to a boil, reduce for about 5 minutes over medium heat then let cool.
- 2.** Wash remaining limes and strawberries and cut into slices. Peel and cube mango. Pour reduction over fruit and chill for 1 hour.
- 3.** Pour reduction and fruit into your drinks dispenser and add white wine. Pluck basil leaves from stems and chop coarsely. Add to punch along with ice cubes and serve.

# Maibowle mit Waldmeister

## May punch with woodruff

---



0:55 h



12

## ZUTATEN

- 27-33 Zweige Waldmeister (nicht blühend)
- 2 ½ l Weißwein (trocken & kalt)
- 2 ½ l Sekt (trocken)
- 3 Bio-Limetten
- Eiswürfel

## INGREDIENTS

- 27-33 branches woodruff (not flowering)
- 2 ½ l white wine (dry & cold)
- 2 ½ l sparkling wine (dry)
- 3 organic limes
- Ice cubes

## ZUBEREITUNG

- 1 Waldmeister waschen, abtrocknen und je 5 Stiele zu einem Bund binden. An einem warmen Ort aufhängen und ca. 30 Minuten trocknen lassen. Hierbei entsteht das beliebte Cumarinaroma.
- 2 Kalten Weißwein in ein Gefäß gießen und getrocknete Waldmeisterblätter hinein hängen, sodass nur die Blätter im Wein schwimmen. Pro Liter solltest du etwa 3 g Waldmeister verwenden.
- 3 Bowle mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 4 Limetten waschen und halbieren. Zwei Limetten auspressen und in die Bowle rühren. Übrige Limette in dünne Scheiben schneiden.
- 5 Zum Servieren Bowle in deinen Getränkespender füllen und mit Sekt aufgießen. Im Glas mit Eiswürfeln, Limettenscheiben und Waldmeisterblatt garnieren.

## PREPARATION

1. Wash and dry the woodruff and tie 5 stems each into a bundle. Hang it up in a warm place and let it rest for approx. 30 minutes. This creates the popular coumarin aroma.
2. Pour cold white wine into a container and hang dried woodruff leaves in it so that only the leaves are floating in the wine. You should use around 3 g of woodruff per litre.
3. Let the punch steep in the refrigerator for at least 30 minutes or overnight.
4. Wash the limes and cut in half. Squeeze out two limes and stir into the punch. Cut the remaining lime into thin slices.
5. Pour the punch with sparkling wine into your drinks dispenser to serve. Garnish in the glass with ice cubes, lime wedges and woodruff leaf.

# Wassermelonen-Gurken-Bowle

## Watermelon cucumber punch

---



## ZUTATEN

- 3 große Wassermelonen
- 6 Gurken
- 6 Limetten
- 100 g Agavendicksaft
- 100 ml Vodka
- Eiswürfel

### Besonderes Zubehör

- Standmixer

## INGREDIENTS

- 3 large watermelons
- 6 cucumbers
- 6 limes
- 100 g agave nectar
- 100 ml vodka
- Ice cubes

### Special equipment

- Blender

## ZUBEREITUNG

- 1** Wassermelonen entkernen und würfeln. Ein paar Würfel beiseitelegen und kaltstellen. Restliches Fruchtfleisch in einem Standmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen.
- 2** Gurken waschen und 2 beiseitelegen. Übrige Gurken schälen, zerkleinern und im Standmixer pürieren. Durch ein Sieb streichen, Saft auffangen und mit Wassermelonensaft mischen.
- 3** Limetten auspressen. Limettensaft mit Agavendicksaft verrühren, bis sich der Agavendicksaft aufgelöst hat. Zusammen mit Vodka zum Fruchtsaft geben und vermengen, mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- 4** Vor dem Servieren Fruchtsaft-Mischung in deinen Getränkespender füllen. Restliche Gurken in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Melonen- und Eiswürfeln in die Bowle geben.

## PREPARATION

- 1.** Remove seeds from watermelon and cut into cubes. Put some cubes aside and chill. Purée the rest of the flesh in a blender, strain through a sieve, and collect juice.
- 2.** Wash cucumbers and put 2 aside. Peel the rest of the cucumbers, chop into smaller pieces, and purée in the upright blender. Strain through a sieve, collect juice and mix with watermelon juice.
- 3.** Extract juice from limes. Stir lime juice and agave nectar together until agave nectar dissolves. Add to the fruit juice along with vodka and mix everything together; chill for at least 30 minutes.
- 4.** Put the fruit mixture in your drinks dispenser before serving. Cut the rest of the cucumbers into thin slices. Add to the punch along with the cubed watermelon and ice cubes.

# Rhabarber-Cocktail mit Schuss

## Rhubarb cocktail with a twist

---



1:15 h



12

## ZUTATEN

- 4 kg Rhabarber
- 800 g Zucker
- 4 Vanilleschoten
- 3,5 l Wasser
- 1,5 l Wodka

## INGREDIENTS

- 4 kg rhubarb
- 800 g sugar
- 4 vanilla pods
- 3.5 l water
- 1.5 l vodka

## ZUBEREITUNG

- 1** Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Zucker mischen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2** Vanilleschoten auskratzen. Mark und ausgekratzte Schoten mit in den Topf geben und alles mit Wasser aufgießen. Rhabarber kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 3** Eingekochten Rhabarber durch ein feines Sieb gießen, flüssigen Sud auffangen und ca. 15 Minuten im Eisfach kaltstellen.
- 4** Kalten Rhabarber-Sud in deinem Getränkespender mit Wodka auffüllen und servieren oder in sterile Flaschen abfüllen.

## PREPARATION

- 1.** Wash, peel and cut the rhubarb into small pieces. Mix with sugar in a saucepan and let steep for 20 minutes.
- 2.** Scrape out the vanilla pods. Add the pulp and the scraped pods to the pot and pour water over everything. Briefly bring the rhubarb to the boil and simmer over a medium heat for approx. 30 minutes.
- 3.** Pour the boiled rhubarb through a fine sieve, collect the liquid and let it cool for approx. Chill in the freezer for 15 minutes.
- 4.** Pour the cold rhubarb liquid into your drinks dispenser, fill with vodka and serve or fill into sterile bottles.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

[info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)

[www.springlane.de](http://www.springlane.de)



Artikelnr. Rezeptheft: 943469

