

Flamingo

Von diesem sommerlichen Cocktail kann man sich guten Gewissens ein Gläschen mehr gönnen: Der Flamingo enthält keinen Alkohol, dafür viele feine Fruchtaromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

1 cl	Grapefruitsaft
1 cl	Mandelsirup
2 cl	Grenadine
1 cl	Maracujasirup
6 cl	Orangensaft
1 cl	Zitronensaft

Zubereitung

Der alkoholfreie **Flamingo** schmeckt süß-säuerlich und leicht herb, fruchtig, aromatisch und sehr erfrischend. Die verschiedenen Säfte und Sirups ergeben mit der Grenadine die schöne Farbe. Daraus ist der Name abgeleitet.

1. Ein paar Eiswürfel in den Shaker geben. Grapefruitsaft, Grenadine, Mandelsirup, Maracujasirup Orangensaft und Zitronensaft zufügen. Die Zutaten kräftig durchschütteln, sodass die Eiswürfel alles gut durchkühlen können.
2. Den Cocktail durch ein Sieb in ein vorgekühltes Glas (eventuell mit weiteren Eiswürfeln) abgießen.

Tipp

Zum Flamingo passen als Dekoration diverse Früchte, zum Beispiel eine Orangenscheibe oder ein Stück Ananas am Glasrand.