

SOFT:BAR-Partner



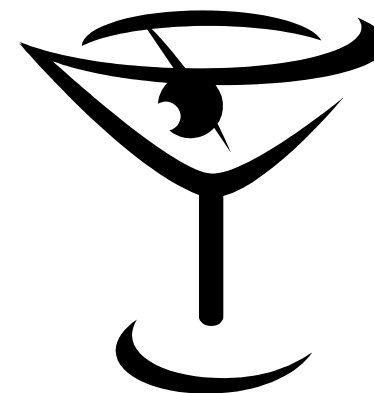
SOFT:BAR



Saufen kann jeder.
Wir können auch anders.



Rezeptheft alkoholfreie Cocktails



Die alkoholfreie soft:bar - brauchBar für jedes Fest



Die soft:bar ist eine Initiative der Bezirkshauptmannschaft Radkersburg im Rahmen des Projektes „Jugend ohne Grenzen?! Mladi brez meja?!“

Eine Initiative der Bezirkshauptmannschaft Radkersburg im Rahmen des Projektes „Jugend ohne Grenzen?! Mladi brez meja?!“



SOFT:BAR



SOFT:BAR

Tropischer Fruchtetraum

- 8 cl Ananassaft
- 6 cl Aprikosennektar
- 4 cl Maracujanektar
- 2 cl Erdbeersirup
- 2 cl Sahne



Alle Zutaten mit 4 Eiswürfeln in den Shaker geben, den Shaker verschließen. Etwa 15 Sekunden kräftig schütteln, 3-4 Eiswürfel in das Cocktailglas geben, den Inhalt des Shakers durch das Bartsieb gießen. Mit Trinkhalm servieren!

Soft Sangria (6-8 Personen)

- 1,5 l roter Traubensaft
- 0,3 l Orangensaft
- 6 cl Preiselbeersaft
- 4 cl Zitronensaft
- 4 cl Limettensaft
- 8 cl Zuckersirup



Säfte und Zuckersirup in eine gekühlte Punschschale gießen und gut verrühren, Eis dazu geben und mit den Zitronen-, Limetten- und Orangenscheiben dekorieren.

Langläufer

- 2 Scheiben Ananas
- 6 Esslöffel Ananassaft
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Maracujasaft
- Eis



Eine Scheibe Ananas im Mixer mit Eis pürieren, Säfte dazugeben. In ein Glas abseihen, mit einer Ananasscheibe und viel Eis servieren.

Pfirsich-Bowle

Für 4 Personen

- 0,50 kg Pfirsiche
- 0,75 l Wasser
- 200 g Zucker
- 0,50 l Maracujasaft
- 0,25 l Zitronensaft
- 1,13 l Orangensaft
- 0,75 l Mineralwasser



Zucker und Wasser fünf Minuten aufkochen, Pfirsiche in Stücke schneiden und in der Zuckerlösung ca. 3 Std. ziehen lassen. Eiskalten Maracuja-, Zitronen- und Orangensaft dazufügen, kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen.

Das Rezeptheft zum Download gibt es auf www.jugendohne Grenzen.at

Weitere Infos zur soft:bar oder zum Projekt „Jugend ohne Grenzen?! Mladi brez meja?!“:
Bezirkshauptmannschaft Radkersburg
Frau Ing. Ute Jennings | +43 3476/4004-243 | ute.jennings@stmk.gv.at
www.jugendohne Grenzen.at



SOFT:BAR



SOFT:BAR

Karibikfeuer

- 1 Orange
- 0,25 l Orangensaft
- 0,25 l Apfelsaft
- 0,25 l schwarzer Tee
- 1 Zitrone, Zucker



Orangenschale abreiben, mit den Säften, dem Tee und dem Saft einer Zitrone erhitzen. Mit Zucker nach Geschmack süßen. Das Fruchtfleisch der Orange zerkleinern und dazugeben.

Erdbeermilch

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Milch
- 1 Paket Vanille-Zucker
- 0,50 Becher Schlagobers
- Zucker nach Geschmack



Erdbeeren im Mixer pürieren. Gekühlte Milch und die Sahne dazugießen, gut verrühren. Mit Zucker süßen und in Gläser füllen und mit Strohalm servieren.

Manhattan

- 3 EL Orangensaft
- 4 EL Ananassaft
- 4 EL Maracujasaft
- 2 EL Mangosirup
- Eis



Säfte und Sirup kräftig mischen. In ein Cocktailglas geben, das zu einem Drittel mit zerstoßenem Eis gefüllt ist.

Beeren-Bowle

- Für 4-6 Personen
- 1 kg gemischte Beeren
- 2 EL Zucker
- Saft von 2 Orangen
- 6 cl Johannisbeersirup
- 1,50 l Mineralwasser



Die Beeren mit Zucker, Orangensaft und Sirup mischen 5-6 Stunden ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit kaltem Mineralwasser auffüllen.

Das Rezeptheft zum Download gibt es auf www.jugendohne Grenzen.at

Weitere Infos zur soft:bar oder zum Projekt „Jugend ohne Grenzen?! Mladi brez meja?!“:
Bezirkshauptmannschaft Radkersburg
Frau Ing. Ute Jennings | +43 3476/4004-243 | ute.jennings@stmk.gv.at
www.jugendohne Grenzen.at



SOFT:BAR



SOFT:BAR

Caipirinha

0,50 Stk. Limetten
6 g Rohrzucker (Demerara)
0,02 l Limettensaft (Lime Juice)
0,10 l Ginger ale
0,25 l Crushed-Eis



Die halbe Limette wird in 6 kleine Stücke geschnitten und zusammen mit dem Zucker in einem stabilen Glas zerdrückt. Limettensaft zugeben. Anschließend das Glas mit Crushed Ice füllen. Ginger Ale hinzugeben und umrühren.

Virgin Colada

0,10 l Ananassaft
0,04 l Kokossirup
0,02 l Sahne oder leichte Milch
0,30 l Eiswürfel
0,02 Stk. Ananas
1 Stk. Ananasblatt
1 Stk. Cocktailkirsche



Eiswürfel werden in ein Glas gefüllt. Sahne und Kokossirup werden dazugegeben. Das Glas wird mit Ananassaft aufgefüllt, im Becher geschakt und in ein Glas umgefüllt.

Safer Sex on the beach

0,04 l Pfirsichmark oder dicker Pfirsichsaft
0,10 l Cranberrysaft
0,10 l Orangensaft
0,02 l Grenadine
0,3 l Eiswürfel
0,5 Stk. Melonenspalten
1 Stk. Cocktailkirsche



Eiswürfel werden in ein Glas gefüllt und Pfirsichmark dazugegeben. Das Glas wird mit Cranberry- und Orangensaft zu gleichen Teilen aufgefüllt und mit einem Schuss Grenadine vollendet. Das Ganze wird im Becher geschakt und in ein Glas umgefüllt. Eventuell kann noch etwas Grenadine und Zitronensaft hinzu gegeben werden.

Coconut Banana

0,50 Stk Banane
0,02 g Bananenpüree
0,04 l Coconutsirup
0,02 l Sahne
0,08 l Milch
0,25 l Crushed Ice
0,25 Stk. Banane



Die halbe Banane wird mit dem Bananenpüree, dem Coconutsirup, der Milch und mit einer kleiner Schaufel Crushed Ice im Elektromixer ca. 10 Sekunden gemixt.

Das Rezeptheft zum Download gibt es auf
www.jugendohnegrenzen.at

Weitere Infos zur soft:bar oder zum Projekt

„Jugend ohne Grenzen?! Mladi brez meja?!“:

Bezirkshauptmannschaft Radkersburg

Frau Ing. Ute Jennings | +43 3476/4004-243 | ute.jennings@stmk.gv.at

www.jugendohnegrenzen.at