



KENNIDI COCKTAIL REZEPTE

MAG

1

ICE AGE

- 12 cl Ananassaft
- 4 cl Sahne
- 2 cl Kokosnusssirup
- 1 cl Blue Curaçao,
alkoholfrei

Zubereitung:

Ananassaft, Sahne und Kokosnusssirup in den Shaker geben, kräftig schütteln und dann in das mit Crushed Ice gefüllte Glas geben. Curaçao darüber träufeln.



2

Magic Mango

12 cl Mangosaft
4 cl Sahne
2 cl Grenadine

Zubereitung:

■ Mangosaft, Sahne und Grenadine in den Shaker geben, kräftig schütteln und dann in ein Glas mit Crushed Ice geben.



3

Cherry COW

- 8 cl Kirschsafft
- 8 cl Milch
- 2 cl Kokossirup

Zubereitung:

Kirschsafft, Milch und Kokossirup kräftig shaken und in ein Glas mit Crushed Ice füllen.



4

MINZO

1/2 Zitrone

1 TL Rohrzucker

1 Blatt Pfefferminze

2 cl Holdersirup

ca. 15 cl Mineralwasser

Zubereitung:

Zitronenhälfte vierteln und in ein Glas geben, mit Rohrzucker und Minze stößeln. Den Holdersirup dazugeben und Crushed Ice beifügen. Zum Schluss mit Mineralwasser auffüllen.



5

Tropical

8 cl Mangosaft

8 cl Apfelsaft

2 cl Maracujasirup

Zubereitung:

Mango- und Apfelsaft mit dem Maracujasirup auf Würfeleis shaken und in ein Glas mit Crushed Ice füllen.



6

Sweet Rainbow

- 14 cl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Blue Curaçao,
alkoholfrei
- 1 cl Grenadine

Zubereitung:

Orangensaft, Zitronensaft und Blue Curaçao in den Shaker geben, kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers in ein Glas mit Crushed Ice füllen.



7

ZITRO

1/2 Limette

ca. 15 cl Mineralwasser

1 EL Rohrzucker

Zubereitung:

1/2 Limette vierteln und in ein Glas geben, mit 1-2 EL Zucker stampfen. Crushed Ice hinzufügen und mit Mineralwasser auffüllen.



8

FROGGY Mango

- 10 cl Mangosaft
- 2 cl Orangensaft
- 4 cl Ananassaft
- 2 cl Blue Curaçao,
alkoholfrei

Zubereitung:

Die drei Fruchtsäfte und den Blue Curaçao auf Würfeleis shaken und in ein Glas mit Crushed Ice füllen.



Lust zum Shaken?

Dann werde doch Teil des KENNiDI-Barteams!

Hier lernst du nicht nur das Mixen von alkohlfreien Cocktails, sondern auch, wie du das anderen Jugendlichen beibringen kannst. Zeige bei verschiedenen Events im Ländle, wie man Party machen kann, ohne umzukippen.

DAS KENNIDI PRINZIP:
NIEMALS
UMKIPPEN.



SUPRO –
Gesundheitsförderung und Prävention
www.supro.at

**Cocktails kreiert und fotografiert von Jugendlichen
mit Unter-stützung durch KENNiDI und Amazone.**

 **Stiftung Maria Ebene**

