



Cocktail Rezepte mit



DAIQUIRI

5 cl weißer Rum
 3 cl Zitronen- oder Limettensaft
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Eiswürfel
Alle Zutaten im Shaker kräftig schütteln und in einer Cocktailschale servieren.

FROZEN DAIQUIRI

5 cl weißer Rum
 3 cl Zitronen- oder Limettensaft
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Crushed Ice
Alle Zutaten im Mixer kräftig aufmixen und in einer Cocktailschale servieren.

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

4 cl weißer Rum
 1 cl Erdbeersirup
 1 cl Zitronen- oder Limettensaft
 2 TL CANDEREL Streusüße
 4–5 Erdbeeren
 Crushed Ice
Alle Zutaten im Mixer kräftig aufmixen und in einer Cocktailschale, mit einer Erdbeere dekoriert, servieren.

MOJITO

4 cl weißer Rum
 2 cl Zitronen- oder Limettensaft
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Frische Minzblätter und einen Minzezweig
 Mineralwasser
 Crushed Ice
Zitronensaft, CANDEREL Streusüße und Minzblätter in ein Longdrinkglas geben. Mit einem Holzstößel die Minzblätter etwas zerdrücken und gut umrühren. Glas mit Crushed Ice auffüllen, Rum dazugeben, kurz umrühren und mit Mineralwasser abspritzen. Glas mit dem Minzezweig garnieren.

COLLINS

4 cl Gin
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Saft einer Zitrone
 Mineralwasser
 Eiswürfel
Alle Zutaten – ohne Mineralwasser – mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Das Glas mit Mineralwasser auffüllen, einer Zitronenscheibe und Cocktailkirsche garnieren und servieren.

BELLINI

½ Pfirsich
 2 Himbeeren
 Saft einer halben Zitrone
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Prosecco, Sekt oder Champagner
Pfirsich und Himbeeren mit etwas Wasser pürieren, Zitronensaft und CANDEREL Streusüße zugeben und gut verrühren. In eine Sektklöße gießen und mit gekühltem Prosecco/ Sekt oder Champagner auffüllen.

ROSSINI

5 frische Erdbeeren
 Saft einer halben Zitrone
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Prosecco oder Sekt
Erdbeeren mit Zitronensaft und CANDEREL Streusüße pürieren. Erdbeerpüree in eine Sektklöße geben und mit eisgekühltem Prosecco oder Sekt auffüllen.

CAIPIROSKA

4 cl Wodka
 1 Limette
 2 TL CANDEREL Streusüße
 Crushed Ice
Limette achteln und mit der CANDEREL Streusüße in das Glas geben. Mit einem Holzstößel die Limette zerdrücken und verrühren. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Wodka darüber gießen. Kurz verrühren und servieren.