

# Sommerlicher Frischekick

Abkühlung gefällig? Mit diesen Drinks klappt es. Coole Ideen auch fürs Picknick.

## Beeren-Smoothie



### Zutaten für etwa 4 Portionen:

250 g gemischtes Beerenobst (z. B. Erdbeeren, Himbeeren), 500 ml Orangensaft oder Apfelsaft, 1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale Erdbeere oder Himbeer-Johannisbeere.

### Zubereitung:

Beerenobst verlesen, bzw. waschen und putzen. Früchte mit Orangen- oder Apfelsaft in einen Küchenmixer geben und sehr fein pürieren. Alternativ die Früchte in einer Rührschüssel mit dem Pürierstab pürieren. Smoothie in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren kurz umrühren.

## Melonensirup



### Zutaten für etwa 3 Flaschen (je 500 ml):

1500 g Wassermelone (vorbereitet gewogen, von etwa 3 kg Melone), 20 g Ingwer, 250 ml Orangensaft, 1 Msp. Salz, 2 Msp. Cayennepfeffer, ½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1 (250 g).

### Zubereitung:

Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden und 1500 g abwiegen. Ingwer schälen und klein schneiden. Melonenstücke mit Orangensaft, Ingwer, Salz, Cayennepfeffer und Gelierzucker in einem großen Kochtopf pürieren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Bei Bedarf abschäumen. Fruchtmasse durch ein grobes Sieb geben. Sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Schraubdeckeln verschließen. Sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen (wenn möglich). Vor Verwendung schütteln.

## Aprikosen-Pfirsich-Likör



### Zutaten für ein großes Gefäß/Flasche mit Deckel (Inhalt etwa 3 l):

400 g Aprikosen, 400 g Weinbergpfirsiche, 1 Bourbon Vanilleschote, 300 g weißer Kandiszucker, 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure, 750 ml Wodka.

### Zubereitung:

Gefäß heiß ausspülen und abtropfen lassen. Aprikosen und Pfirsiche waschen, in kleine Würfel schneiden und in das Gefäß geben. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Vanilleschote, Vanillemark, Kandiszucker, Zitronensäure und Wodka dazugeben und das Gefäß verschließen. Den Likör mindestens fünf Wochen ziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln. Den Likör durch ein Sieb abgießen und in kleinere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

## Erdbeerlimonade



### Zutaten für etwa 6 Portionen:

1 unbehandelte Zitrone, 300 g Erdbeeren, 2 EL Zucker oder Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 750 ml Sprudel (kalt).

### Zubereitung:

Vorbereiten: Zitrone heiß waschen, eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden.  
Zubereiten: Erdbeeren waschen, putzen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Vanillezucker zugeben und pürieren. Zitronensaft und Mineralwasser dazugeben und nochmals umrühren. Nach Wunsch durch ein feines Sieb geben. Erdbeerlimonade bis zum Servieren kalt stellen. Mit den Zitronenscheiben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

**Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)**