

# Alkoholfreie Cocktails – Pina Colada Copacabana Fruitpunsch



## Fruitpunsch

Perfekte alkoholfreie Cocktails für Kindergeburtstage und warme Sommertage

Es werden immer zwei Mengen aufgeführt:

- a.) Menge für eine Blenderfüllung (Haushaltsmenge)
- b.) Partymenge

### **1.) Fruitpunsch**

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)

250 ml Orangensaft

200 ml Ananassaft

250 ml Marajucasaft

50 ml Limetten- oder Zitronensaft

50 ml Grenadine

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen.

Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben

(gelb und rot).

b) Partymenge (ca. 16 Gläser a 200 ml)

1 Liter Orangensaft

800 ml Ananassaft

1 Liter Marajucasaft

200 ml Limetten- oder Zitronensaft

200 ml Grenadine

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben (gelb und rot).

## **2.) Copacabana**

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)

400 ml Orangensaft

200 ml Ananassaft

80 gr. Kokossirup

70 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süß)

40 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 10 Gläser a 200 ml)

1 Liter Orangensaft

500 ml Ananassaft

200 gr. Kokossirup

180 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süß)

100 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender

mixen.

### **3.) Pina colada free Pina colada sin**

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 große Gläser a 200 ml bzw. 8 kleine a 100 ml)

490 ml Ananassaft

175 ml Kokossirup

105 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)

35 ml Kokosmilch

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 8 große Gläser a 200 ml bzw. 16 kleine a 100 ml)

1 Liter Ananassaft

360 ml Kokossirup

215 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)

70 ml Kokosmilch

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

---

## **Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

### **Zutaten:**

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl ( im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken )

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat ( nach Geschmack )

Chiasamen ( nach Geschmack )

Cranberrys ( nach Geschmack )

### **Zubereitung:**

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf ).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut: