

## Hausaufgabe 35

### „COOLE DRINKS FÜR HEIßE TAGE“



### **Kinderleicht- im Handumdrehen fertig!**

Liebe Kinder, liebe Eltern!

Auch im Frühling kann es schon einmal sehr warm werden und was macht dabei mehr Spaß, als das tolle Wetter mit kühlen, köstlichen Leckereien zu genießen?

Heute am Freitag, bekommt ihr passend zum Einläuten des Wochenendes, **drei leckere Cocktail-Rezepte** zum Ausprobieren und Genießen mit Familie und Freunden!

Mmmmmmmh!

Für jeden ist etwas dabei:

**Von süß, über fruchtig-herb, bis säuerlich!**

Neben den Rezepten bekommt ihr alle Zutaten der drei Rezepte in Bildform, um euren eigenen Einkaufszettel zu gestalten! Damit könnt ihr bereits beim Einkaufen im Supermarkt eure Eltern tatkräftig unterstützen!

Viel Spaß und Prost ihr Lieben ☺

# Kindercocktail „Eiskönigin“



## Zutaten für 4 Portionen:

- 600 ml Vollmilch
- 4 EL Blue Curacao Sirup (schwer zu kaufen)
- Ersetzbar durch blaue Lebensmittelfarbe!
  - 4 Kugeln Vanilleeis
  - 4 Ufo-Esspapier-Bonbons

## Zubereitung:

- 1) Vollmilch mit dem Sirup bzw der Lebensmittelfarbe vermischen und auf 4 Gläser verteilen.
- 2) In jedes Glas eine Kugel Vanilleeis geben. Die Ufos einschneiden und an den Glasrand stecken. Den Cocktail mit einem bunten Strohhalm servieren.

Zubereitungszeit: 5 min

# Fruchtiger Melone-Minze-Cocktail



## Zutaten für 4 Portionen:

- 300 ml Himbeerbrause
- 500 g Wassermelone
- 1 Limette, unbehandelt
  - 1 Stängel Minze

## Zubereitung:

- 1) Für den Kindercocktail die Melone in grobe Stücke schneiden und grob von Kernen befreien. In einer hohen Schüssel die Melonenstücke mit einem Pürierstab fein pürieren.
- 2) Die Limette heiß abwaschen, halbieren und den Saft über dem Melonenpüree ausdrücken und einrühren.
- 3) Das Melonenpüree auf vier Gläser verteilen, mit Himbeerbrause auffüllen und mit bunten Strohalmen und frischer Minze garniert servieren.

Zubereitungszeit: 10 min

# Regenbogen-Cocktail



## Zutaten für 2 Gläser

- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Prise blaue Lebensmittelfarbe
- 400 ml Orangen-Mango-Saft
- 60 ml Grenadine
- 2 Spieße Gummibärchen

## Zubereitung:

- 1) Das Mineralwasser mit der Lebensmittelfarbe einfärben.
- 2) Orangen-Mango-Saft auf 2 Cocktailgläser verteilen.
- 3) Grenadine über einen Teelöffel am Glasrand entlang vorsichtig zufügen. So entstehen eine rote, eine orange und eine gelbe Schicht.
- 4) Blaues Wasser anschließend auf gleiche Weise mit ins Glas geben. Es entstehen eine grüne und eine blaue Schicht.
- 5) Gummibärchen auf die Spieße stecken und das Cocktailglas damit dekorieren.

Zubereitungszeit: 15 min

## Rezept 1: „Eiskönigin“



## Rezept 2: „Melone- Minz- Cocktail“



### Rezept 3: „Regenbogen-Cocktail“



+

