

***Alkoholfrei durch den Karneval
ist echt cool!
Die Stimmung ist trotzdem topp –
versprochen!!***

Rote Nase für 6 Gläser

1/8 l schwarzen Johannisbeersaft
1/2 l Orangensaft
3/4 l Bitter Lemon
Eiswürfel



In jedes Glas 4 Eiswürfel geben. Die Säfte mischen und in die Gläser verteilen.
Mit Bitter Lemon auffüllen.

TIPP: Buntes Eis: Mit Lebensmittelfarbe – erhältlich im Supermarkt – lassen sich ganz einfach leuchtend bunte Eiswürfel herstellen.

Beppone für 1 Glas

8cl Grapefruitsaft
8 cl Orangensaft
2 cl Blue Curacao alkoholfrei
1 cl frischer Zitronensaft
Eiswürfel



Die Zutaten mit 5 – 6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseihen.

Deko-TIPP: Eine Limettenscheibe (unbehandelt) und Orangenscheiben (ebenfalls unbehandelt) bilden die Basisdekoration. Früchte der Saison wie zum Beispiel Kirschen oder Himbeeren runden das Bild ab.

Kiwi-Bowle für 6 Personen

6 Kiwifrüchte
1/4 l Orangensaft
1/8 l Ananassaft
1/4 l Zitronensaft
1 Flasche Ginger Ale
Zucker
Eiswürfel



Kiwifrüchte schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Fruchtsäften übergießen. Zwei Stunden gekühlt ziehen lassen. Vor dem Servieren Eiswürfel hinzugeben und mit Ginger Ale auffüllen.

TIPP: Bowlen sind besonders beliebt bei größeren Gesellschaften da sie sich auch in größeren Mengen gut vorbereiten lassen.

Kirsch-Gletscher für 8 Personen

2 Gläser Sauerkirschen (entsteint)
3 Flaschen Bitter Lemon
500 ml Vanilleeis
1 Flasche Tonic Water



Die Sauerkirschen und Bitter Lemon in ein Bowlengefäß geben. Das Eis ca. 2 Stunden vor dem Servieren dazugeben, damit es schmilzt. Vor dem Servieren mit gut gekühltem Tonic Water aufgießen.

Maracuja-Bowle für 6 Personen

3 l Maracujasaft
500 ml Vanilleeis
1/2- 1 Flasche Mineralwasser

2 Stunden vor dem Servieren den Maracujasaft mit dem Vanilleeis ansetzen. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser dazugeben.



Tropen-Wunder für 5 Gläser

¼ l Maracujasaft

¼ l Orangensaft

¼ l Kirschsft

8 Eiswürfel

Die Säfte und die Eiswürfel in einer Glaskaraffe verrühren und einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Das fertige Getränk in Longdrinkgläser aufteilen und servieren.



Tutti-Frutti-Bowle für 10 Personen

1 Dose Birnen

1 Dose Ananas

1 Dose Erdbeeren

1 Dose Pfirsiche

1 Dose Mandarinen

1 Glas Kirschen

1 Flasche Apfelsaft

1 Flasche Maracujasaft

1 Flasche Aprikosensaft

Alle Zutaten in einem Bowlengefäß mischen und mit schwarzem Johannisbeersaft süßen.

Mit diesen Rezepten lässt sich sicher getränketechnisch eine gute Party in Gang bringen und das ganz ohne Promille!! Viel Spaß dabei wünscht der



Deutsche Frauenbund für alkoholfreie Kultur e. V.