

Alkoholisch

Bahia	2022/05/24 22:08 Ralf Beckesch
Pina Colada	2022/05/24 22:08 Ralf Beckesch
Solero	2022/03/18 12:21 Ralf Beckesch
Swimming Pool	2022/05/24 22:09 Ralf Beckesch
Visinata	2021/05/20 06:38 Ralf Beckesch

Bahia

<https://makemeacocktail.com/cocktail/6863/bahia/>



- 90ml Pineapple Juice
- 75ml White Rum
- 15ml Coconut Cream

Add all ingredients to a blender with ice and blend until smooth. Pour into a highball glass. Garnish with a pineapple wedge, a maraschino cherry and a mint sprig, and serve.

2021/11/08 23:45 · [0 Kommentare](#)

[alkoholisch](#), [cocktail](#)

Pina Colada

Variante 1



- 50ml Pineapple Juice
- 50ml White Rum
- 30ml Coconut Cream

Add all ingredients to a blender with ice and blend until smooth. Pour into a hurricane glass. Garnish with a slice of pineapple and a cocktail cherry before serving.

2021/11/08 23:44 · [0 Kommentare](#)
[alkoholisch](#), [cocktail](#)

Solero

Sehr leckeres Getränk, ob mit oder ohne Alkohol



Adinas Rezept

- 250ml Vodka
- 1 Vanillezucker
- 80gr Zucker
- 3/4 Liter Maracujasaft
- 1/4 Liter Orangensaft



2021/08/16 05:18 · 0 Kommentare
getraenk, alkoholisch

Swimming Pool



Variante 1

<https://makemeacocktail.com/cocktail/6839/swimming-pool/>

- 2.25 cl Vodka
- 6 cl Pineapple Juice
- 4.5 cl White Rum
- 0.75 cl Cream
- 2.25 cl Coconut Cream
- 0.75 cl Bols Blue Curacao

Add all ingredients to a cocktail shaker with ice. Shake well for 10-15 seconds or until the outside of the shaker becomes frosted. Strain into a hurricane glass filled with crushed ice. Garnish with tropical fruit, such as a pineapple wedge, and serve.

Variante 2

<https://tipsybartender.com/recipe/swimming-pool>

- 1 oz. (30ml) Vodka
- 1 oz. (30ml) Rum
- 1 oz. (30ml) Pineapple Juice
- Splash Blue Curaçao
- 1 1/2 oz. (45ml) Sweetened Condensed Milk

1. In a blender with ice, combine vodka, rum, sweetened condensed milk, and pineapple juice. Blend thoroughly until smooth.
2. Pour mix into a hurricane glass and top with a splash of blue curaçao.
3. Gently mix the blue curaçao into the white mix.
4. Garnish with a pineapple slice.

Variante 3



- 2 cl Wodka Gorbatschow
- 2 cl Rum, weiß
- 2 cl Sahne
- 10 cl Ananassaft
- 4 cl BOLS Blue Curacao
- 2 cl Batida de Côco

1. Wodka, weißen Rum, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao und Mangaroca Batida de Côco mit Eis shaken.
2. In ein mit Crushed Eis befülltes Gästeglas abseihen.
3. Mit Ananasscheibe und Coktailkirsche dekorieren.

Variante 4

<https://www.gutekueche.at/swimming-pool-cocktail-rezept-17980>

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curacao
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Schlagobers
- 2 cl Cream of Coconut
- 1 St Cocktailkirsche, zum Dekorieren

1. Wodka, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft mit dem Elektromixer durchmischen, ein Fancyglas zur Hälfte mit Crushed Ice auffüllen und die gemixten Zutaten hineinleeren.
2. Danach den Blue Curacao in das Glas hineintröpfeln lassen. Mit einer Cocktailkirsche oder einer Zitronenscheiben garnieren und servieren.

2021/11/08 22:37 · 0 Kommentare

[alkoholisch](#), [cocktail](#)

Visinata



Variante 1

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2780541430215774/Visinate.html>



- 2 kg Sauerkirschen
- 1 kg Zucker

- 2 Liter Schnaps (Doppelkorn, 30 - 40%)
- 1 Liter Schnaps (Hochprozentiger, 98%)

Die 2 Kilo Sauerkirschen sowie den Zucker in ein großes Gefäß geben. Das Gefäß gut verschließen und an einem warmen Ort, im Sommer draußen, für 5 - 7 Tage ruhen lassen.

Nach dem Ruhen, 2 Liter Doppelkorn und den 1 Liter Hochprozentigen hinzufügen und vermengen. Nun kann schon probiert werden und je nach gewünschter Stärke mit Wasser verdünnt werden.

Variante 2

Auf Rokestuf verrät Dreamy uns ihr Rezept: 3,5 kg Sauerkirschen, knapp 3 kg Zucker, 7,5 l Alkohol ergibt nach einigen Wochen einen richtig guten Frauenlikör.

Variante 3

- <https://www.kochbar.de/rezept/279599/Getraenk-Sauerkirsch-Likoer.html>
- 1kg Sauerkirschen (möglichst bitter/sauer)
- 1 l Korn 38/40 %
- 700 g Zucker

1. Eine möglichst bittere Sauerkirschsorte wählen. Kirschen waschen, entstielen und mit den Händen leicht zerquetschen. So laugen sie besser aus.
2. In ein größeres Glas einfüllen. Korn und Zucker zugeben. Öfter schütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Ca. einen Monat stehen lassen. Nicht in der Sonne.
4. Durch ein Sieb gießen, eventuell noch filtern, in schöne Schmuckflaschen abfüllen und genießen. Der Likör gewinnt noch durch längere Lagerung. Er enthält ca. 20 % Alk.

2021/05/12 23:32 · [0 Kommentare](#)
[getraenk](#), [alkoholisch](#), [rumaenisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/alkoholisch>

Last update: **2022/05/24 21:52**

