

# Rezepte für „Sommerliche Träume“

## Sigo Dream ein Cocktail-Tipp von Melanie B.:

- 3 cl Mangosaft
- 1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
- 1 cl Maracujasirup

langsam über den Rücken eines Esslöffels gespritzten Johannisbeersaft eingießen



## Peach Tea Cup ein Cocktail-Tipp von Dominik Z.:



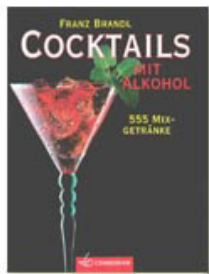
- 1 Glas Ice Tea Peach
- 2 cl frischer Limettensaft
- einige Pfirsichstücke
- 1 Limettenscheibe
- 1 Spritzer Grenadine.



Einige Eiswürfel in ein Glas geben. Den Tee und den Limettensaft dazugießen und umrühren. Pfirsichstücke drauflegen und mit der Limettenscheibe am Rand dekorieren. Mit einem Trinkhalm und einem Löffel servieren.

... und zu guter Letzt noch ein „eiskalter Ferien-Genießer-Tipp“ von Elke Latzer:

## Frucht-Eis



- $\frac{1}{4}$  Liter Rahm
- 25 dag Früchte
- 3 Eidotter
- 4 Löffel Honig
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- etwas Vanillezucker



Früchte mit dem Mixer zerkleinern; Eidotter, Honig und heißes Wasser schaumig rühren; Rahm mit dem Mixer steif schlagen; alles zusammenmischen; Eismasse ins Gefrierfach stellen und nach zwei Stunden gut durchrühren; wieder ins Gefrierfach stellen und ca. 4 Stunden Geduld haben; im Liegestuhl genießen;