

Weihnachtscocktails – erfrischend in 3 köstlichen Varianten



Jeder liebt zu Weihnachten einen leckeren Glühwein, Punsch und eine würzige Feuerzangenbowle. Aber als Weihnachtsfeiertags-Aperitif eignen sich Cocktails auch sehr gut. Deshalb zeigen wir Euch 3 leckere und köstliche Varianten von Weihnachtscocktails, die schnell und gut vorzubereiten sind.

Variante 1: Weihnachtscocktail mit Himbeeren

Zutaten für ca. 4 Portionen:

200 g	TK-Himbeeren
2 EL	Zitronensaft
1-2 EL	Zucker
2 EL	Grand Manier (Orangenlikör)
¼ l	Roséwein (gekühlt)
¼ l	Mineralwasser mit Kohlensäure
2 Stiele	Minze

Zubereitung Weihnachtscocktails mit Himbeeren

- 100 g TK-Himbeeren, Zitronensaft, Zucker und Grand Marnier (Orangenlikör) in einem großen Gefäß mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Zum Servieren restliche TK-Himbeeren zugeben. Mit dem gekühlten Roséwein und Mineralwasser auffüllen. Minze zufügen.

Variante 2: Weihnachtscocktail mit Granatapfel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1	Orange
1	Apfel
1	Granatapfel
1 l	Weißwein, fruchtig
100 ml	Apfel-Cider (prickelnder Apfelmost)
1-2 EL	Zucker
2 Zweige	Rosmarin

Zubereitung Weihnachts-Sangria mit Granatapfel

- Zuerst die Orange schälen, den Apfel waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Alles in kleine Stücke schneiden. Aus den Granatäpfeln die Kerne herauslösen.
- Das geschnittene Obst mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zusammenfügen, verrühren und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Zum Schluss mit Rosmarin garnieren und weihnachtlich servieren.

Variante 3: Weihnachtscocktail mit Cranberrysaft

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 ml	Rotwein (z. B. Blaufränkisch)
250 ml	Cranberrysaft
1	Zimtstange
2	Nelken
2 EL	brauner Zucker oder Vollrohrzucker
1	Bio-Orange
1	Apfel

Für Dekoration

Eiswürfel
Zimtstange

Zubereitung Weihnachtscocktail mit Cranberrysaft

1. Rotwein gemeinsam mit Cranberrysaft, Zimt und Nelken in einem Krug vermischen. Dann den braunen Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat.
2. Orange und Apfel in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Für mindestens zwei Stunden, gerne aber auch über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Mit Eiswürfeln und einer Zimtstange als Deko servieren.



Wer möchte, kann die Weihnachtscocktails auch entsprechend warm anrichten und servieren.