

Genießen mit ATLANTISSIMO

Weltmeisterdrink Korallenfeuer

Jetzt im Sommer habt Ihr bestimmt oft einen Riesendurst und trinkt viel Wasser oder Fruchtsaft oder beides gemischt. Wie Ihr daraus einen raffinierten Weltmeisterdrink machen könnt, das verraten wir Euch in dieser Ausgabe 03/06 von ATLANTISSIMO.

Ä

Was Ihr braucht: Einen Liter Apfelsaft, eine Flasche Mineralwasser (Sprudel), zwei große Limetten, Eiswürfel und, ganz wichtig, einen großen Schuss Grenadinesirup. Je nachdem, woher Ihr kommt, besorgt Ihr Euch noch eine Scheibe einer schönen gelben unbehandelten Zitrone und ein schwarzes Röhrchen (wenn Ihr aus Deutschland kommt) oder eine geschälte Lychee (gibt es in Dosen fertig zu kaufen) und ein weißes Röhrchen (wenn Ihr aus Österreich oder der Schweiz kommt).

Und so geht es:

Ihr mischt den Apfelsaft und das Mineralwasser zu einer Apfelschorle zusammen. Da hinein presst Ihr den Saft von den zwei großen Limetten. Jetzt stibitzt Ihr den Grenadinesirup aus Papas Bar, der hat keinen Alkohol. Vom Sirup gebt Ihr einen großen Schuss in die Apfelschorle, die wird jetzt rot wie eine Koralle. Damit es schön frisch wird, kommen noch Eiswürfel hinzu. Jetzt seid Ihr fast fertig. Ihr füllt das Getränk in ein Glas ab und wenn Ihr aus Deutschland kommt, steckt Ihr eine Zitronenscheibe an den Glasrand und trinkt aus einem schwarzen Röhrchen. Wenn Ihr aus der Schweiz oder aus Österreich kommt, nehmt Ihr ein weißes Röhrchen und tut noch weiße Lychees ins Glas. So kann jeder ein wirklich leckeres Durstlöschergetränk in seinen Heimatfarben genießen. Prost!