

HILDEGARD
MÖLLER



SPRITZ

COCKTAILS MIT
UND OHNE
ALKOHOL

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Die Autorin:

Hildegard Möller lebt in Münster und war nach ihrem Studium Inhaberin und Küchenchefin zweier Gastronomiebetriebe. Seit einigen Jahren setzt die Ökophologin ihr kreatives Handwerk am Schreibtisch fort. Als Kochbuchautorin und Food-Journalistin schreibt und kocht sie mit Leidenschaft. Zu Hause experimentiert sie gerne mit Produkten aus ihrem eigenen Garten, wo von Apfel bis Zitronenmelisse alles wächst. Bei Thorbecke erschienen von ihr bereits „Limo, Brause & Spritz“, „Frische Kräuterdrinks“, „Sommerdrinks“, „Winterdrinks“ und „Winterdrinks mit 3 Zutaten“.

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
kundenservice@verlagsgruppe-patmos.de
www.thorbecke.de

Gestaltung & Fotos: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-2091-1



INHALT

Auf Spritztour

7



Die Rezepte

Drinks mit Alkohol

9

Drinks ohne Alkohol

37

Register

64

AUF SPRITZTOUR



Was gibt es Schöneres als in die bunte Welt der Spritz-Cocktails abzutauchen? Ohne große Mixology-Erfahrung und ohne Stress zaubern wir wie die Profis für die nächste Cocktail-Time coole Drinks mit ganz neuem Twist: Italo-Klassiker Aperol Spritz performt jetzt mit Cidre und Zimt und Good Old Hugo erscheint neuerdings in waldmeistergrün. Ein Magic Green Limoncello Spritz sorgt für extra viel WOW und überrascht unsere Gäste mit leuchtend grüner Farbe. Die farbenfrohen und köstlichen Gute-Laune-Drinks sehen nicht nur magisch aus, sondern machen entspannte Momente mit Freunden noch genussvoller: Leicht wie warme Sommernächte kommt ein Lillet-Erdbeer-Spritz daher, verführerisch aromatisch ein Amaretto-Pflaumen-Spritz, wenn die Tage kühler werden. Mit null Promille, dafür aber mit umso mehr Glanz und Glimmer, macht ein Ananas-Ingwer-Limetten-Spritz richtig viel Spaß. Spritz-Cocktails sind mehr als nur Getränke – sie sind ein Lebensgefühl! In diesem Sinne: Viel Freude beim Mixen und Anstoßen!

Cheers!
Hildegard Möller



ERDBEER- LILLET-SPRITZ

Für 1 Glas (ca. 200 ml)

3 mittelgroße Erdbeeren
1 TL Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Eiswürfel
50 ml Lillet blanc
100 ml Rosé-Sekt
50 ml Tonic Water
einige Minzeblätter

Zubereitungszeit

10 Minuten

1 Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft in ein Glas geben. Mit einem Stößel zerdrücken.

2 Die Eiswürfel dazugeben. Mit dem Lillet übergießen und alles umrühren. Mit dem Rosé-Sekt und dem Tonic Water auffüllen. Die Minzeblätter waschen und hineingeben. Den Erdbeer-Lillet-Spritz sofort servieren.

Tipp

Für die Herstellung mehrerer Cocktails die Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab pürieren. Nach Wunsch den Saft durch ein feines Sieb passieren.

WALDMEISTER- HUGO

Für 1 Glas (ca. 200 ml)

Eiswürfel
2 Bio-Limettenscheiben
10 ml Waldmeistersirup
30 ml Holunderblütensirup
(siehe Tipp)
1 TL Limettensaft
160 ml Sekt
einige Minzeblätter

Zubereitungszeit

5 Minuten

- 1 Die Eiswürfel mit den Bio-Limettenscheiben in ein Glas geben. Mit dem Waldmeistersirup, dem Holunderblütensirup und dem Limettensaft übergießen.
 - 2 Die Sirup-Mischung mit dem Sekt auffüllen und umrühren. Die Minzeblätter waschen und hineingeben. Den Waldmeister-Hugo sofort servieren.
-

Tipp

Für selbst gemachten Holunderblütensirup 500 g Zucker in 1 l kochendem Wasser auflösen. Vom Herd nehmen, 15 große Holunderdolden und 80 ml Zitronensaft hineingeben. 1 Bio-Zitrone in Scheiben schneiden und hinzufügen. 3 Tage an einem kühlen Ort zugedeckt ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb abgießen und in sterilisierte Glasflaschen abfüllen.



REGISTER

Amaretto-Pflaumen-Spritz.....	26	Ipanema-Spritz	46
Ananas-Ingwer-Limetten-Spritz.....	57	Magic Green Limoncello Spritz	21
Aperol-Cidre-Spritz	29	Mango-Spritz	54
Berry Spritz.....	53	Negroni-Spritz.....	30
Birnen-Bellini.....	61	Orangen-Roiboos-Spritz.....	58
Cranberry-Aperol-Spritz	25	Pink Spritz.....	45
Eierlikör-Spritz.....	33	Rhabarber-Vanille-Spritz.....	37
Erdbeer-Lillet-Spritz.....	9	Sommer-Spritz	18
Erdbeer-Mimosa mit Basilikum	41	Virgin Sunrise Spritz.....	49
Frozen Limoncello Spritz	17	Waldmeister-Hugo	10
Gin Basil Smash Spritz	14	Wassermelonen-Spritz.....	50
Glühwein-Spritz	34		
Green Pineapple Spritz	42		
Hibiskus-Lemon-Spritz	62		
Himbeer-Mojito-Spritz.....	22		
Holunderblüten-Campari-Spritz.....	13		
Holunderblüten-Cranberry-Spritz....	38		