

KOSTENLOS ZUM AUSDRUCKEN · PM VISION VERLAG

6 Party-Mocktails für Teenager

Für Silvester, Geburtstag und die Übernachtungsparty. 0 % Alkohol, 100 % Vibe. Jede Karte auf einer A4-Seite.

1. Golden Hour Spritz
2. Pink Hype Punch
3. Cinderella Story
4. Shirley Temple Slay
5. Der 67er
6. Frosted Rim Flex





Golden Hour Spritz

Sieht aus wie Aperitivo in Italien. Ist aber deiner.

5 MIN

1 WEINGLAS

OHNE SHAKER

DAS BRAUCHST DU

80 ml Orangensaft

120 ml Tonic Water

1 EL Grenadine

1 Orangenscheibe

Eiswürfel

XXL für die Crew: 500 ml O-Saft,
700 ml Tonic, 6 EL Grenadine im
Krug.

SO GEHT'S

1. Ein großes Weinglas mit Eis füllen – ja, unbedingt Weinglas.
2. Orangensaft und Grenadine eingießen.
3. Mit Tonic Water auffüllen.
4. Orangenscheibe ins Glas gleiten lassen. Golden Hour aktiviert.

PRO-TIPP

Tonic ist leicht bitter – genau das macht den Erwachsenen-Geschmack aus.

LEVEL-UP

Wer es süßer mag, ersetzt die Hälfte vom Tonic durch Orangenlimo.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 68. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch





Pink Hype Punch

Die pinke Bowle, über die alle reden werden.

8 MIN

1 KRUG

OHNE SHAKER

DAS BRAUCHST DU

6 EL Grenadine

700 ml Zitronenlimo

400 ml Orangensaft

150 g TK-Beerenmischung

Eiswürfel

XXL für die Crew: Ist schon Crew-Größe – für kleine Runden alles durch 3 teilen.

SO GEHT'S

1. Gefrorene Beeren in einen großen Krug geben.
2. Orangensaft und Grenadine dazu, kurz verrühren.
3. Mit Zitronenlimo auffüllen.
4. Eiswürfel rein und mit Kelle oder großem Löffel servieren.

PRO-TIPP

Die Beeren sinken erst und steigen mit Kohlensäure wieder auf – sieht magisch aus.

LEVEL-UP

1 Orange in dünnen Scheiben im Krug macht den Punch instagramtauglich.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 46. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch





Cinderella Story

Ein Cocktail-Klassiker aus den 50ern – ohne Mitternachts-Deadline.

6 MIN

1 GLAS

SHAKER

DAS BRAUCHST DU

60 ml Orangensaft

60 ml Ananassaft

1 EL Zitronensaft

1 EL Grenadine

80 ml Mineralwasser (sprudelnd)

Eiswürfel

XXL für die Crew: Alle Säfte mal 6 im Krug, Sprudel erst beim Servieren.

SO GEHT'S

1. Beide Säfte, Zitronensaft und Grenadine mit Eis ins Schraubglas.
2. 15 Sekunden kräftig schütteln.
3. In ein Glas mit frischem Eis abgießen.
4. Mit Sprudel auffüllen und einmal umrühren.

PRO-TIPP

Die Cinderella ist ein echter Barklassiker – du mixt hier Geschichte.

LEVEL-UP

1 Cocktailkirsche versenken – wer sie findet, hat einen Wunsch frei.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 67. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch





Shirley Temple Slay

Der Hollywood-Klassiker seit 1930 – jetzt mit Slay.

4 MIN

1 GLAS

OHNE SHAKER

DAS BRAUCHST DU

200 ml Ginger Ale

2 EL Grenadine

2 Cocktailkirschen (Glas)

Eiswürfel

XXL für die Crew: 1,2 l Ginger Ale,
12 EL Grenadine, 1 Glas Kirschen
für alle.

SO GEHT'S

1. Glas mit Eis füllen.
2. Ginger Ale eingießen.
3. Grenadine reinlaufen lassen und einmal umrühren.
4. Kirschen auf einen Zahnstocher spießen und über den Rand legen.

PRO-TIPP

Diesen Drink haben schon Hollywood-Kinderstars in den 30ern bestellt – echte Geschichte.

LEVEL-UP

1 Spritzer Limette macht den Klassiker moderner.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 64. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch





Der 67er

6 Zutaten. 7 Minuten. Du weißt, warum.

7 MIN

1 GLAS

OHNE SHAKER

DAS BRAUCHST DU

60 ml Maracujanektar

60 ml Orangensaft

1 EL Grenadine

1/2 Limette

6 Minzblätter

70 ml Ginger Ale

Eiswürfel

XXL für die Crew: Für die Crew alles mal 6 – dann ist es der 67er hoch 6.

SO GEHT'S

1. Limettenhälfte vierteln, mit der Minze ins Glas geben und andrücken.
2. Glas mit Eis vollpacken.
3. Maracujanektar und Orangensaft eingießen, mit Ginger Ale auffüllen.
4. Grenadine am Rand reinlaufen lassen. Einmal umrühren. Sechs-sieben!

PRO-TIPP

Das ist der Signature-Drink dieses Buchs – wer ihn mixt, hat alle 6 Level in einem Glas.

LEVEL-UP

Serviere ihn kommentarlos und warte, wer als Erstes die Zahl checkt.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 89. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch





Frosted Rim Flex

Der Zuckerrand macht aus jedem Drink einen Cocktail.

7 MIN

1 GLAS

OHNE SHAKER

DAS BRAUCHST DU

1 Zitrone (eine Spalte für den Rand)

3 EL Zucker (auf einem Teller)

200 ml Zitronenlimo

1 EL Grenadine

Eiswürfel

SO GEHT'S

1. Mit der Zitronenspalte einmal komplett über den Glasrand fahren.
2. Glas kopfüber in den Zucker auf dem Teller drücken und leicht drehen.
3. Vorsichtig Eis einfüllen – den Rand nicht mehr anfassen!
4. Limo eingießen, Grenadine reinlaufen lassen, fertig ist der Show-Drink.

XXL für die Crew: Ränder für 6 Gläser vorbereiten, dann ganz normal mixen.

PRO-TIPP

Den Rand 5 Minuten antrocknen lassen, dann hält der Zucker bombenfest.

LEVEL-UP

Zucker mit 1 P. Vanillezucker mischen – der Rand riecht dann nach Dessert.



67 Mocktails für Teenager

Rezept aus „Sip it! Mocktails für Teenager“, Seite 77. 6 Level von easy bis Boss, 0 % Alkohol.

© PM Vision Verlag · pm-arts.de · Nur für den privaten Gebrauch

