

# Landato si

## ODER L-A-O-DATO SI

Limette, Ananas und Orangensaft

### ZUTATEN FÜR 8 DRINKS

JE CA. 110 ML PLUS EIS

250 ml Orangensaft  
250 ml Ananassaft  
50 ml Limettensaft  
80 ml Grenadine-Sirup  
250 ml Sprudel  
Bio-Limette & Bio-Orange (ungespritzt)  
2 EL Zucker  
ggf. Cocktailkirschen  
Crushed Ice  
2 Untertassen, Esslöffel, scharfes Messer,  
Kanne und Longdrinkgläser



### ZUBEREITUNG

- **Cocktailspieße, Bio-Orange, Bio-Limette, Evtl. 8 Cocktailkirschen**  
Die Orange und die Limette heiß abspülen und abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden. Je eine Scheibe der Limette auf eine Orangenscheibe legen. Mit einer Cocktailkirsche in der Mitte auf einen Cocktailspieß mit Lametta stecken.
- **250 ml Orangensaft, 250 ml Ananassaft, 50 ml Limettensaft, 2 EL Zucker, Crushed Ice**  
Die Säfte miteinander vermischen. Einen Unterteller mit etwas Wasser füllen und auf einem zweiten Teller den Zucker verteilen. Den Rand der Gläser nacheinander erst in das Wasser und dann in den Zucker tauchen. Crushed Ice in die Gläser füllen. Die Saftmischung auf die Gläser verteilen.
- **80 ml Grenadine-Sirup, 250 ml Sprudelwasser**  
Den Grenadine-Sirup über einen Esslöffel vorsichtig in die Gläser gießen. Die Gläser langsam mit Sprudelwasser auffüllen. Mit den Cocktailspiessen servieren.

*Prostet Euch vor dem Trinken zu und sagt dabei laut:*

*„Sei gegrüßt, Bruder Sonne!“*

*Seht, ihr, wie im Glas die Sonne rotgelb aufgeht?*

# Sora Luna

## ODER VIRGIN PIÑA COLADA

wegen der weißen Farbe benannt nach „Schwester Mond“ aus dem Sonnengesang des Hl. Franziskus

### ZUTATEN FÜR 2 DRINKS

JE CA. 220 ML PLUS EIS

300 ml Ananassaft

100 ml Kokosmilch

(je nach Qualität muss diese sehr gut geschüttelt werden!)

50 ml Sahne

1/2 Ananasscheibe zum Garnieren (frisch oder Dose)

Eiswürfel

Shaker, bauchige Gläser

### ZUBEREITUNG

- Für die alkoholfreie Sora Luna gibst Du die Kokosmilch, den Saft und die Sahne in einen Cocktailshaker (ein Shaker kann im Hildegardishof entliehen werden) oder Mixer. Anschließend die Eiswürfel in das Glas geben, mit dem Getränk auffüllen und einige Ananastückchen zum Dekorieren auf dem Glas drapieren – fertig!



# Bingen Banger

## DER BINGEN-KNALLER

Dieser Mocktail muss zuhause vorbereitet werden

### ZUTATEN FÜR 2 DRINKS

JE CA. 200 ML PLUS EIS

200 g Zucker

200 ml Wasser

4 Zweige frischer Rosmarin

1 Bio-Zitrone

frischer Ingwer

Topf, Sieb, Flasche

Eiswürfel

200 ml Zitronenlimonade

100 ml Mineralwasser

Longdrinkgläser, Esslöffel

optional: Dinkelkeks , Rosmarin zum Dekorieren



### ZUBEREITUNG

#### • Zuckerwasser

Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die Mengen ergeben rund 325 ml Sirup.

#### • Sieb, Glasflasche(n), 4 Zweige frischer Rosmarin, 1 Bio-Zitrone, 2 Scheiben Ingwer

Rosmarin und Zitrone waschen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und mit 2 Zweigen Rosmarin und dem Ingwer in die Zuckermasse rühren. Die anderen beiden Rosmarinzweige fürs Garnieren beiseite legen. Sirup abkühlen lassen und ca. 1 Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine verschließbare Flasche abfüllen.

#### • Eiswürfel, 200 ml Zitronenlimonade, 100 ml Mineralwasser

Für den Mocktail (= alkoholfreier Cocktail) zwei Gläser mit ein paar Eiswürfeln befüllen, je 1 EL Sirup mit der Zitronenlimonade auf die Gläser verteilen. Mit Mineralwasser aufgießen und mit frischem Rosmarin dekorieren. Dazu könnt ihr Hildegards Lieblingskeks reichen.

*Der Drink ist nach dem Wirkungsort der Heiligen Hildegard, Bingen am Rhein, benannt, Sie ist die Namenspatronin unseres Hauses. Wir prosten uns zu und sagen „Wisse die Wege!“*