

HILDEGARD  
MÖLLER



SPRITZ

COCKTAILS MIT  
UND OHNE  
ALKOHOL

**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 Ökologin 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](http://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](mailto:kundenservice@verlagsgruppe-patmos.de)  
[www.thorbecke.de](http://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



# SOMMER- SPRITZ

## Für 1 Glas (ca. 250 ml)

---

5 EL Crushed Ice  
50 ml Aperol  
50 ml Maracujasaft  
50 ml Zitronenlimonade  
100 ml Rosé-Sekt  
1 Bio-Zitronenscheibe

## Zubereitungszeit:

5 Minuten

- 1 Das Crushed Ice in ein Glas füllen. Mit dem Aperol übergießen. Mit dem Maracujasaft und der Zitronenlimonade auffüllen.
- 2 Die Aperol-Mischung mit dem Rosé-Sekt aufgießen. Die Bio-Zitronenscheibe hineingeben. Den Sommer-Spritz sofort servieren.



# IPANEMA- SPRITZ

## Für 1 Glas (ca. 200 ml)

---

8 Blätter Minze + ggf. 1 Stängel  
Minze zur Dekoration  
½ Bio-Limette  
1 TL brauner Zucker  
5 EL Crushed Ice  
100 ml Maracujasaft  
100 ml Ginger Ale

## Zubereitungszeit

10 Minuten

- 1 Die Minzeblätter waschen und in ein Glas geben. Mit einem Stößel kräftig andrücken. Die halbe Bio-Limette waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben hinzufügen und ebenfalls kräftig mit dem Stößel andrücken.
  - 2 Den braunen Zucker dazugeben. Das Crushed Ice hinzufügen. Mit dem Maracujasaft und dem Ginger Ale auffüllen. Falls gewünscht, mit dem Minzstängel dekorieren. Den Ipanema-Spritz sofort servieren.
- 

## Tipp

Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Drink in einen alkoholhaltigen Caipirinha-Spritz umwandeln: Statt Maracujasaft und Ginger Ale 40 ml weißen Rum und 100 ml Sekt in den Drink geben.



# HIBISKUS- LEMON- SPRITZ



## Für 1 Glas (ca. 200 ml)

---

100 ml kalter Hibiskustee  
1 EL Ahornsirup  
½ Bio-Zitrone  
Eiswürfel  
100 ml Zitronenlimonade

## Zubereitungszeit

5 Minuten

- 1 Den Hibiskustee in ein Glas gießen. Den Ahornsirup dazugeben. Die Bio-Zitronenhälfte waschen, 1 Scheibe für die Deko abschneiden und beiseitelegen. Von der restlichen Zitrone ½ TL Schale abreiben und zum Tee geben..
  - 2 Die Eiswürfel dazugeben. Mit der Zitronenlimonade auffüllen. Die Zitronenscheibe hineingeben. Den Hibiskus-Lemon-Spritz sofort servieren.
- 

## Tipp

Zitronen werden oft in Dreier-Netzen angeboten. Übrig gebliebene Früchte kann man in einen Gefrierbeutel geben und tiefkühlen. Im gefrorenen Zustand lässt sich die Schale abreiben und die Zitrone sofort wieder einfrieren. Auf diese Weise genauso mit allen anderen Zitrusfrüchten verfahren.



---

# 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		