



# Cocktails mit Kokosnuss

17 köstliche Drinks





# Welcome to the COCO COCKTAIL BEACH



Cocktails sind bunt, spritzig und süß wie das Leben. Es gibt absolute Klassiker und unzählige Varianten. Bei der Zusammenstellung und dem Mixen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und neue Kreationen immer willkommen. Dabei ist Kokos seit jeher ein beliebter Bestandteil in der bunten Welt der Cocktails. Darum haben wir uns auf die Suche nach den leckersten Cocktail-Rezepten mit Dr. Goerg Kokosprodukten gemacht. Eine echte Unterstützung bei dem Projekt sind die Food-Blogger und Cocktail-Bars, die uns ihre Lieblingsrezepte verraten haben. Für die tolle Zusammenarbeit und das großartige Ergebnis wollen wir uns ganz herzlich bei unseren Bloggern bedanken!

In unserem Rezeptheft finden Sie eine bunte, fruchtige Cocktail-Auswahl, unter der sich bestimmt Ihr neuer Lieblings-Cocktail befindet! Ob sahnig oder fruchtig, mit oder ohne Alkohol – die Kokos-Cocktails sind alle einen Versuch wert. Und wenn Sie das Rezept weiterentwickeln wollen, nur zu. Geschmäcker sind schließlich verschieden. Zum Nachsüßen bietet sich Kokosblütensirup, für mehr Säigkeit Kokosmilch an. Oder experimentieren Sie für einen volleren Geschmack mit Kokosmus.



PACO Cocktail  
Seite 6



Raffaello-  
Kokos-Cocktail  
Seite 8



Coquito  
Seite 10



Coco Loco  
Seite 24



OHNE  
ALKOHOL  
Madame Coco  
Seite 26



Erdbeer-  
Kokos-Cocktail  
Seite 28



Pink Victoria  
Seite 12



Cocohima  
Seite 14



Piña Colada  
Seite 16



OHNE  
ALKOHOL  
Grasshopper  
Seite 30



OHNE  
ALKOHOL  
Yellow Coconut  
Seite 32



OHNE  
ALKOHOL  
Blue Coconut  
Seite 34



Strawberry Colada  
Seite 18



Chi chi Cocktail  
Seite 20



Swimming Pool  
Seite 22



OHNE  
ALKOHOL  
Brasil Tropical  
Seite 30



OHNE  
ALKOHOL  
Tutti Frutti  
Seite 38





Seite

6

Bild: Alessandro Romano | [www.onamor.de](http://www.onamor.de)

Bild: fotolia.de | © MalyshchytsViktar

# PACO Cocktail

1 Drink

## Zutaten

- 5 cl Rum (Havana Club Añejo 3 Años)
- 2 cl Passionsfrucht Püree Pointier (oder eine frische Passionsfrucht)
- 1 Barlöffel frische Limette
- 2 cl Zuckersirup (2:1 aufgekocht mit Wasser)
- 2 cl Kokosmilch
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel

## Tipp

In einer alten Konservendose mit einer Deko aus Esspapier-Blüten und Kokosraspeln servieren.



**ONAMOR**  
Die Kunst der feinen Getränke

EIN REZEPT VON  
Alessandro  
[www.onamor.de](http://www.onamor.de)



Bild: Markus Franke | [www.wodkablog.de](http://www.wodkablog.de)

# Raffaello-Kokos-Cocktail

Wodkablog.de

EIN REZEPT VON  
Markus  
[www.wodkablog.de](http://www.wodkablog.de)

1 Drink

## Zutaten

- 4 cl Wodka
- 1 gehäufter Esslöffel Kokosraspeln
- 6 cl flüssige Kokosmilch
- 1 cl Schlagsahne
- 1 cl Kokosblütensirup
- 1 cl Mandelsirup
- 1 gehäufter Teelöffel Kokosblütenzucker
- 1 Kugel Raffaello

Ein sahniger Cocktail mit der karamelligen Süße des Kokosblütenzuckers. Durch den Wodka kommen die Aromen der einzelnen Zutaten erst richtig zur Geltung.

## Zubereitung

Bei der Zubereitung dieses Cocktails gibt es keine spezielle Reihenfolge. Die Grundlage bilden Kokosraspeln und flüssige Kokosmilch, dazu kommen jeweils Schlagsahne, Kokossirup und Mandelsirup. Nach Geschmack kann ein gehäufter Teelöffel Kokosblütenzucker oder Rohrzucker hinzugegeben werden. Wer jedoch den reinen Kokosgeschmack genießen möchte, darf den Zucker weglassen.

Nachdem alle Zutaten in den Shaker gegeben wurden, heißt es kräftig schütteln. Wenn eine besonders cremige Konsistenz gewünscht wird, kann auch der Mixer verwendet werden – je länger man mixt, desto fester wird die Schlagsahne.

Der Cocktail wird im Martiniglas serviert und mit einem Raffaello dekoriert. Wenn die Zutaten gut gekühlt sind, ist die Zugabe von Eis nicht notwendig.

1

2

3



Bild: Sebastian Kelbassa | [www.galumbi.de](http://www.galumbi.de)

# Coquito



EIN REZEPT VON  
Sebastian  
[www.galumbi.de](http://www.galumbi.de)

1 Drink

## Zutaten

- 6 cl weißer Rum
- 8 cl Bio-Kokosmilch
- 8 cl Sojamilch
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 3 Dashes (Spritzer) Chocolate Bitters
- Eiswürfel

## Tipp

Eine Zimtstange als Garnitur verwenden.

1

2

Alle Zutaten in einem Shaker kräftig auf Eis schütteln und ohne zu strainen (also durch ein Barsieb zu filtern) mit dem Eis in die Kokosnuss oder alternativ in ein Tumbler füllen.

Zuletzt die 3 Dashes The Bitter Truth Chocolate Bitters hinzufügen.

Der Coquito stammt aus Puerto Rico und ist ein Cocktail, der traditionell in der Weihnachtszeit zubereitet wird. Eigentlich handelt es sich dabei um einen Drink aus der Kategorie der Eggnogs, also einen Drink mit Eigelb oder ganzem Ei. In der sommerlichen Variante fehlt das Ei allerdings, um den Drink nicht zu schwer werden zu lassen. Das Rezept entspricht somit nicht der klassischen Rezeptur und weist einige Abweichungen auf: Hier wird Sojamilch für die Zubereitung benutzt, denn der leicht bittere und pflanzliche Geschmack harmoniert wirklich sehr gut mit der Bio-Kokosmilch und verhindert zudem, dass der sommerliche Coquito zu sehr in Richtung alkoholischer Milchshake abdrifft. Natürlich bietet sich das Servieren in einer Kokosnuss geradezu an. Wer keine fertig präparierte Kokosnussschale zuhause hat, kann eine solche mit relativ wenig Aufwand selber herstellen. Der Trick besteht dabei darin, die Kokosnuss möglichst mit einer Säge so zu öffnen, dass ein kleiner Deckel oben abgesägt wird. Der anschließend etwas mühsame Prozess des Heraustrennens des Kokosnussfleisches gelingt wesentlich leichter, wenn man die Nuss bei 200 °C für 10 Minuten in den Ofen legt und anschließend mit einem (möglichst scharfkantigen) Löffel oder einem stabilen Messer das Fleisch von der harten Schale ablöst. Da kann eigentlich nicht viel schiefgehen!

## Zubereitung



Bild: Mathias Lipowski | [www.mixable.de](http://www.mixable.de)

# Pink Victoria

1 Drink



EIN REZEPT VON  
Mathias  
[www.mixable.de](http://www.mixable.de)

## Zutaten

- 3 cl Licor 43
- 2 cl weißer Rum
- 2 cl Kokosmilch
- 1 cl Erdbeersirup
- 1 cl Zitronensaft
- 12 cl Erdbeersaft
- Crushed Ice

## Zubereitung

- 1 2-3 Eiszügel in einen Shaker geben.
- 2 Alle Zutaten dazugeben.
- 3 Kräftig schaken.
- 4 In das Cocktailglas auf Crushed Ice abseihen.
- 5 Eine Erdbeere an den Glasrand stecken und zusammen mit Strohhalmen servieren.

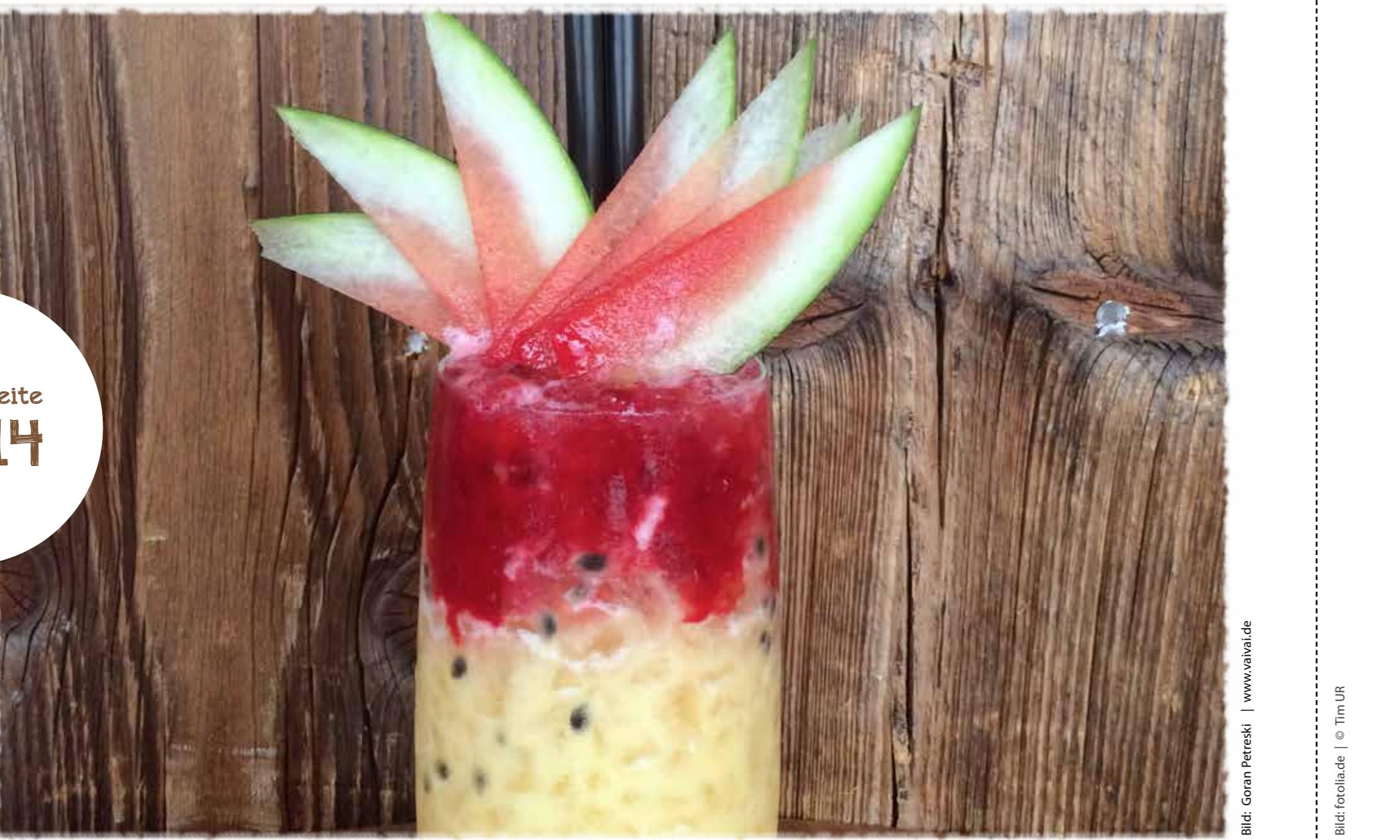


Bild: Goran Petreski | [www.vaivai.de](http://www.vaivai.de)

# Cocohima

VAIVAI

EIN REZEPT VON  
Goran  
[www.vaivai.de](http://www.vaivai.de)

1 Drink

## Zutaten

- 4 cl Kokosmilch
- 4 cl Wodka
- 2 cl Galliano (Vanillelikör)
- 6 cl Maracujasaf
- Fruchtfleisch einer ganzen Maracuja
- Himbeerpuree als Topping
- Crushed Ice

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten werden im Shaker gemixt und in einem Hurricane-Glas auf Crushed Ice serviert.





Bild: fotolia.de | © shaiith

# Piña Colada

1 Drink

## Zutaten

- 6 cl Ananassaft
- 6 cl weißer Rum
- 2 cl Kokosmilch
- 1 cl Sahne
- Ananasscheibe und Cocktaikirsche zum Garnieren
- Crushed Ice

Coladas sind cremige Cocktails mit Kokosmilch, Sahne und Fruchtsaft als Basis. Die Piña Colada ist der absolute Klassiker unter den Coladas. Sahnig, süß und superlecker!

## Zubereitung

- 1 Etwas Crushed Ice in ein Ballonglas füllen. Dann alle Zutaten im Cocktailshaker oder Elektromixer gut mischen und in das Glas abgießen.
- 2 Mit Ananasscheibe und Cocktaikirsche garnieren.



Bild: fotolia.de | © Malyshchys Vlktar

# Strawberry Colada

1 Drink

## Zutaten

- 4 cl weißer Rum
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Kokosmilch
- 3 cl Erdbeersirup
- 2 cl Sahne
- Ananas und Erdbeeren zum Garnieren
- Eiswürfel

Die Strawberry Colada ist ein sehr fruchtiger, tropischer Cocktail mit Rum, Kokosmilch und Erdbeersirup. Perfekt für alle, die es süß und sahnig mögen.

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und gut schütteln.  
Anschließend in ein mit Crushed Ice gefülltes Longdrink- oder Ballonglas abseihen.
- 2 Nach Wunsch mit einer Scheibe Ananas und einer Erdbeere garnieren.





Bild: fotolia.de | © Jag\_cz

# Chi Chi Cocktail

1 Drink

## Zutaten

- 4 cl Wodka
- 8 cl Ananassaft
- 6 cl Kokosmilch
- Eiswürfel
- Ananas und Cocktaikirsche zum Garnieren

1

Alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in den Shaker geben und gut shaken.

2

Ein Ballonglas mit Crushed Ice füllen und den Cocktail in das Glas abseihen. Wer es cremiger mag, ersetzt die Kokosmilch durch 6 cl Cream of Coconut oder ergänzt 2 cl Sahne.

3

Das Glas mit einer Scheibe Ananas und einer Cocktaikirsche garnieren.

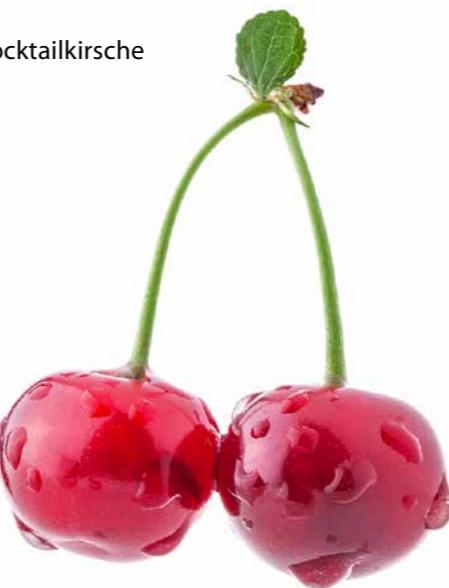




Bild: fotolia.de | © Mania777

# Swimming Pool

1 Drink

## Zutaten

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Sahne
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Kokosmilch
- gestoßenes Eis

## Zubereitung

1 Alle Zutaten im Elektromixer oder Shaker gut durchmixen. Anschließend in ein zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Ballonglas oder in eine Cocktailschale abgießen.

2 Mit Früchten garnieren.





Bild: fotolia.de | © Antonio Gravante

# Coco Loco

1 Drink

## Zutaten

- 5 cl Kokosmilch
- 1 Handvoll Kokosraspeln
- 2 cl Kokoslikör
- 3 cl Rum mit Kokosaroma
- Eiswürfel

Genau der richtige Cocktail für alle, die von Kokos gar nicht genug bekommen können!

## Zubereitung

1 Likör, Rum, die Hälfte der Raspeln und die Kokosmilch mit Eiswürfeln im Shaker mixen. Dann durch ein Barsieb in ein Glas mit 2 bis 3 Eiswürfeln geben und mit dem Rest der Kokosraspeln bestreuen.

2 Eine ausgehöhlte Kokosnuss als Gefäß gibt diesem köstlichen Cocktail den letzten Kick!



# Madame Coco

1 Drink

## Zutaten

- 2 Barlöffel Kokosmus
- 1 Barlöffel Kokosblütenzucker
- 1 Barlöffel gemahlenes Currys
- 2 cl Mangopüree
- 8 cl Mangosaft
- 8 cl Maracujasaft
- Eiswürfel

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit 4 Eiswürfeln in einen Blender oder Standmixer geben und gut durchmixen.
- 2 Den Cocktail in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und genießen.

## Tipp

Wir empfehlen anstatt eines Cocktail- oder Boston-Shakers lieber einen Blender, da das Kokosmus sich im Blender besser mit den Zutaten vermischt.



**COCKTAILSTAR**

EIN REZEPT VON  
Kay  
[www.cocktailstar.de](http://www.cocktailstar.de)

OHNE  
ALKOHOL



Bild: [www.eat-the-world.com](http://www.eat-the-world.com)

# Erdbeer-Kokos-Cocktail mit Basilikum

1 Drink

## Zutaten

- 150 ml Kokoswasser
- 1 Handvoll Erdbeeren
- 1 Bund Basilikum
- Eiswürfel
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Kokosraspeln

## Tipp

Um eine stärkere Basilikumnote zu erhalten, den Zuckersirup mit dem Basilikum 24 Stunden tiefgefrieren, auftauen und filtern.

## Zubereitung

- 1 Für den Zuckersirup Zucker und kaltes Wasser im Verhältnis 1:1 anrühren und warten bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 In der Zwischenzeit die Stängelansätze der Erdbeeren entfernen.
- 3 Basilikum in die Handfläche klatschen, damit sich die Kapillaren öffnen.
- 4 Erdbeeren, Eiswürfel, Basilikum, Zuckersirup, Zitronensaft und Kokoswasser in den Mixer geben.
- 5 Für den Zierrand ein Glas am Rand befeuchten und verkehrt herum auf einen mit Kokosraspeln bestreuten Teller stellen.
- 6 Den Cocktail ins Glas füllen, mit Erdbeeren und Basilikum garnieren.



EIN REZEPT VON  
Elke und Katrin  
[www.eat-the-world.com](http://www.eat-the-world.com)

OHNE  
ALKOHOL



Bild: fotolia.de | © Mark\_VB

Bild: fotolia.de | © mates

# Grasshopper

1 Drink

## Zutaten

- frische Minze
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Kokosmilch
- 2 cl Sahne
- 4 cl Minzsirup
- Eiswürfel

1



Der Grasshopper ist eigentlich ein klassischer After-Dinner-Cocktail auf der Basis von Crème de Menthe. In dieser Version kommt der quietschgrüne Cocktail ganz alkoholfrei daher.

## Zubereitung

Alle Zutaten in den Shaker geben und gut durchschütteln. Cocktail gemeinsam mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben und mit der Minze garnieren.

OHNE  
ALKOHOL

Seite  
**32**



Bild: fotolia.de | © ketrik17

# Yellow Coconut

1 Drink

## Zutaten

- 2 cl Bananensirup
- 2 cl Sahne
- 2 cl Kokosmilch
- 12 cl Ananassaft
- Eiswürfel

Der tropische Yellow Coconut Cocktail ist ein sahnig-süßer Genuss ganz ohne Alkohol.

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten im Cocktail-Shaker gut mixen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben.





Bild: fotolia.de | © mdi

# Blue Coconut

1 Drink

## Zutaten

- 2 cl Curaçao Blue Sirup
- 2 cl Kokosmilch
- 1 cl Bananensirup
- 12 cl Orangensaft
- Eiswürfel

Spektakuläre Optik und cremige Süße: Das verspricht der Blue Coconut Cocktail.  
Dabei ist er ganz einfach und schnell gemacht.

## Zubereitung

- Alle Zutaten gut shaken und mit den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben.



OHNE  
ALKOHOL



Bild: fotolia.de | © valery121283

# Brasil Tropical

1 Drink

## Zutaten

- 2 cl Sahne
- 2 cl Kokosmilch
- 2 cl Erdbeersirup
- 8 cl Grapefruitsaft
- 6 cl Orangensaft
- Eiswürfel

1

Dieser tropische Cocktail bekommt durch die Grapefruit eine leicht herbe Frische. Fruchtig, exotisch und ausgefallen kommt er immer gut an.

## Zubereitung

Alle Zutaten in einem Cocktail-Shaker gut mischen. Mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas servieren und auf Wunsch mit Grapefruit-Scheibe und Erdbeere garnieren.



OHNE  
ALKOHOL



Bild: fotolia.de | © ExQuisine

# Tutti Frutti

1 Drink

## Zutaten

- 10 cl Ananassaft
- 8 cl Orangensaft
- 5 cl Mangosaft
- 2 cl Kokosmilch
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel



1

Frisch, fruchtig und exotisch ist dieser alkoholfreie Cocktail, der auch bei Kindern sehr beliebt ist. Eisgekühlt gerade im Sommer ein Hochgenuss!

## Zubereitung

Alle Zutaten mit den Eiswürfeln im Shaker gut durchschütteln und in einem Longdrinkglas servieren. Mit Fruchtspieß nach Wahl garnieren.

# Cheers!



[www.drgoerg.com](http://www.drgoerg.com)