



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 Sämigkeit 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



OHNE
ALKOHOL

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 36



OHNE
ALKOHOL

Tutti Frutti
Seite 38



CHEERS!



Bild: Alessandro Romano | www.onamor.de

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.



EIN REZEPT VON
Alessandro
www.onamor.de

Zubereitung

- 1 Alle Flüssigkeiten mit Eis shaken oder im Mixer blenden und mit Eiswürfeln servieren. Wahlweise Eiswürfel dazu geben. Alles kräftig mixen. Fertig!
- 2 Geriebene Tonkabohne auf die Oberfläche.



Bild: fotolia.de | © Malyschys Viktor



Raffaello-Kokos-Cocktail

Wodkablog.de

EIN REZEPT VON
Markus
www.wodkablog.de

1 Drink

Zutaten

- 4 cl Wodka
- 1 gehäufte Esslöffel Kokosraspeln
- 6 cl flüssige Kokosmilch
- 1 cl Schlagsahne
- 1 cl Kokosblütensirup
- 1 cl Mandelsirup
- 1 gehäufte 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 gehäufte Teelöffel Kokosblütenzucker oder Rohrzucker hinzugegeben werden. Wer jedoch den reinen Kokosgeschmack genießen möchte, darf den Zucker weglassen.

1

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.

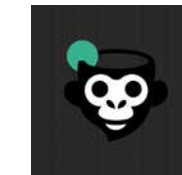
2

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

3

Bild: Sebastian Kelbassa | www.galumbi.de

Coquito

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

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 abdriftet. Natürlich bietet sich das Servieren in einer Kokosnuss geradezu an. Wer keine fertig präparierte Kokosnusszschale 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

- 1 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.
- 2 Zuletzt die 3 Dashes The Bitter Truth Chocolate Bitters hinzufügen.



Bild: Mathias Lipowski | www.mixable.de

Pink Victoria

1 Drink

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



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



Bild: Goran Petreski | www.vaivai.de

Cocohima



EIN REZEPT VON
Goran
www.vaivai.de

1 Drink

Zutaten

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

Zubereitung

1

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



Bild: fotolia.de | © Tim UR



Piña Colada

1 Drink

Zutaten

- 6 cl Ananassaft
- 6 cl weißer Rum
- 2 cl Kokosmilch
- 1 cl Sahne
- Ananasscheibe und Cocktailkirsche 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 Cocktailkirsche garnieren.



Bild: fotolia.de | © Michael Tewes

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 | © Malyschyts Viktor



Bild: fotolia.de | © Jag_cz

Chi Chi Cocktail

1 Drink

Zutaten

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

Der Chi Chi Cocktail ist ein cremiger Cocktail, der leicht und schnell gemacht ist. Fruchtig und süß ist er der perfekte Abschluss eines exotischen Dinners.

Zubereitung

- 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 Cocktailkirsche garnieren.



Bild: fotolia.de | © msk.nina



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

Dieser köstliche Cocktail ist nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern durch seine intensiv türkisblaue Farbe auch ein echter Hingucker!

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten im Elektromixer oder Shaker gut durchmischen. Anschließend in ein zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefülltes Ballonglas oder in eine Cocktailschale abgießen.
- 2 Mit Früchten garnieren.



Bild: fotolia.de | © msk.nina



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!

OHNE
ALKOHOL

Seite
26



Bild: Kay Sprenger | www.cocktailstar.de

Madame Coco

1 Drink

Zutaten

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

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

Zubereitung

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



Bild: fotolia.de | © Malyshchyts Viktor

OHNE
ALKOHOL



Seite
28

Bild: www.eat-the-world.com

Erdbeer-Kokos-Cocktail mit Basilikum



EIN REZEPT VON
Elke und Katrin
www.eat-the-world.com

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.

OHNE
ALKOHOL

Seite
30



Bild: fotolia.de | © Mark_VB

Grasshopper

1 Drink

Zutaten

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

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

1

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



Bild: fotolia.de | © mates

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 | © Alex Staroseltsev

OHNE
ALKOHOL



Bild: fotolia.de | © mdi

Seite
34

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

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

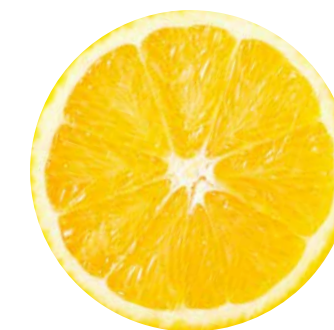
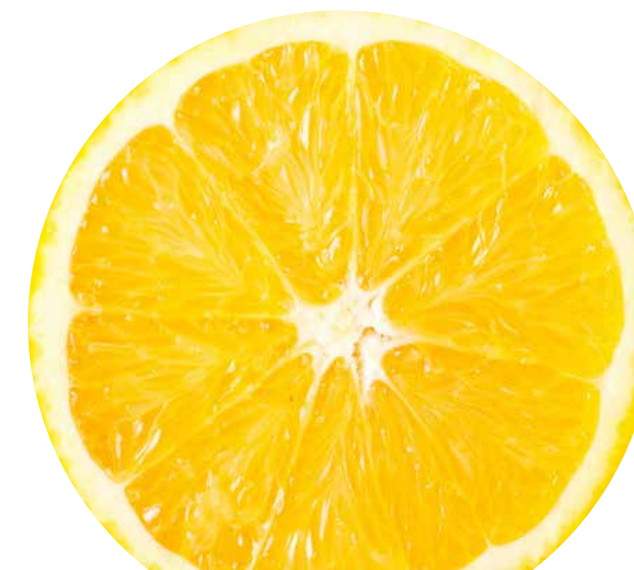


Bild: fotolia.de | © valery121283

OHNE
ALKOHOL

Seite
36



Bild: fotolia.de | © lily

Brasil Tropical

1 Drink

Zutaten

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

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

Zubereitung

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



Bild: fotolia.de | © valery121283

OHNE
ALKOHOL



Bild: fotolia.de | © ExQuisine

Seite
38

Tutti Frutti

1 Drink

Zutaten

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



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

Zubereitung

1

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

Bild: fotolia.de | © Malyshchyts Viktor

Cheers!



www.drgoerg.com