

Show your colours! Mit De Kuyper Likören wird der Sommer farbenfroh

Leuchtendes Orange oder strahlendes Pink: Nicht nur die Mode treibt es in diesem Sommer bunt. Der niederländische Likör-Spezialist De Kuyper ruft in dieser Saison zum Revival farbenfroher Cocktails wie Passionfruit Martini und Strawberry Margarita auf. Die beiden Klassiker der Cocktailkultur machen allein schon beim Ansehen gute Laune und wecken sommerliche Urlaubsgefühle in uns.

Das Beste daran: Beide Cocktails lassen sich mit den hochwertigen Likören von De Kuyper leicht und unkompliziert sowie ohne professionelles Bar-Equipment zuhause nachmischen. Und wer Freude am Cocktailmischen hat, kann dank der verschiedenen Geschmacksvarianten noch viele weitere Cocktailklassiker kreieren. Der Inspiration sind keine Grenzen gesetzt!

Wer Lust bekommen hat, seine Gäste auf der nächsten Party mit farbenfrohen Cocktails zu überraschen: Hier die Rezepte zu den De Kuyper Cocktailtrends des Sommers:

„Blue Lagoon“: Urlaubsfeeling pur!

Bei Blue Lagoon denken viele sicher an den gleichnamigen Hollywood-Film, der 1980 mit Brooke Shields und Christopher Atkins ein echter Publikumsmagnet war. Mit dem Cocktail hat der Film allerdings nichts zu tun. Vielmehr vermutet man die Geburtsstunde des Blue Lagoon in den frühen 70er Jahren in der populären Harry's New York Bar in Paris. Aus einer (blauen) Laune heraus experimentierte Andy MacElhone, der Sohn des berühmten Barkeepers Harry MacElhone, mit Blue Curaçao und entwickelte daraus den farbenfrohen Cocktailklassiker.

Zutaten:

40ml De Kuyper Blue Curaçao
20ml Vodka
20ml frischer Limettensaft
Zitronen-Limonade

Zubereitung: Ein Longdrinkglas mit Eis füllen. De Kuyper Blue Curaçao, Vodka und Limettensaft hinzufügen. Mit Zitronen-Limonade auffüllen und alles vorsichtig umrühren. Zum Schluss noch mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Ein Video zur Zubereitung des Cocktails gibt es [HIER](#).

De Kuyper Blue Curaçao ist in der 0,70l Flasche im Spirituosenfachhandel oder online z.B. über www.vinzery.de erhältlich. Der UVP beträgt 13,49 EUR.

„Watermelon Fizz“: Die perfekte Sommererfrischung

Sommerzeit ist Melonenzeit! Der De Kuyper Watermelon Fizz ist eine fruchtig-frische Fizz-Kreation, die vor allem an heißen Sonnentagen herrlich erfrischend schmeckt.

Zutaten:

40ml De Kuyper Watermelon
20ml Vodka
20ml frischer Limettensaft
Zitronen-Limonade

Zubereitung: Ein Longdrinkglas mit Eis füllen. De Kuyper Watermelon, Vodka und Limettensaft hinzufügen. Mit Zitronen-Limonade auffüllen und alles vorsichtig umrühren. Mit einem Stück Wassermelone garnieren und servieren.

Ein Video zur Zubereitung des Cocktails gibt es [HIER](#).

De Kuyper Watermelon ist in der 0,7l Flasche im Spirituosenfachhandel oder online z.B. über www.vinzery.de erhältlich. Der UVP beträgt 13,49 EUR.

„Passionfruit Martini“: Der Star im Glas!

Der Passionfruit Martini zählt definitiv zu den „most glamorous stars“ in der Cocktailwelt. Der tropisch-fruchtige Cocktail sieht aber nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch herrlich frisch. Erfunden wurde er im sonnigen Australien. Mittlerweile ist der Mix aus Vodka, Passionsfrucht und Limette aber weltweit beliebt.

Zutaten:

40ml De Kuyper Passionfruit
30ml Vodka
15ml Vanillesirup (drei Barlöffel)
20ml frischer Limettensaft
Fruchtfleisch einer Passionsfrucht
Optional: ein Eiweiß

Zubereitung: Einen Shaker oder ein großes Schraubglas zur Hälfte mit Eis füllen. De Kuyper Passionfruit, Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht und optional ein Eiweiß hinzufügen. Jetzt mindestens eine Minute lang kräftig shaken und dann in ein Martini-Glas abseihen. Sofort servieren und genießen.

Ein Video zur Zubereitung des Cocktails gibt es [HIER](#)

De Kuyper Passionfruit ist in der 0,7l Flasche im Spirituosenfachhandel oder online z.B. über www.vinzery.de erhältlich. Der UVP ist 13,49 EUR.

„Strawberry Margarita“: Viva la Mexico!

Eine Margarita müssen wir nicht erklären. Spätestens seit den Margarita-Vorlieben von Charlie Harper in „Two and a half man“ kennt jeder und jede das mexikanische Nationalgetränk. Absolut zu Recht! Eine Strawberry Margarita ist ein fantastischer Cocktail, der mit seinem fruchtigen Geschmack und der leuchtenden Farbe Strandlaune und Lebensfreude in uns weckt.

Zutaten:

20ml De Kuyper Wild Strawberry
40ml Tequila
20ml frischer Limettensaft
Ein Löffel Zuckersirup

Zubereitung: Einen Shaker oder ein großes Schraubglas zur Hälfte mit Eis füllen. Alle Zutaten hinzufügen und eine Minute lang kräftig shaken. In ein Margarita-Glas abseihen und sofort servieren. Als Garnitur empfiehlt sich eine Erdbeere am Glas.

Ein Video zur Zubereitung des Cocktails gibt es [HIER](#). Das hier gezeigte Rezept entspricht einer klassischen Margarita. Den Triple Sec einfach mit Wild Strawberry Liqueur ersetzen, damit der Cocktail zur Strawberry Margarita wird.

De Kuyper Wild Strawberry ist in der 0,7l Flasche im Spirituosenfachhandel oder online z.B. über www.vinzery.de erhältlich. Der UVP beträgt 13,49 EUR.

.....

Über De Kuyper Royal Distillers:

Mit 325 Jahren Destillationsexpertise zählt De Kuyper Royal Distillers zu den ältesten Familienunternehmen der Niederlande und ist die weltweit führende Premium-Likör-Marke. Für die herausragende Qualität ihrer Liköre erhielt das Unternehmen 2021 zum dritten Mal in Folge die prestigeträchtige Auszeichnung "Liqueur Producer of the Year" von der weltweit führenden International Spirits Challenge (ISC) und wurde zudem zur "Distillery of the Year 2021" bei der London Spirit Competition gewählt. Mehr Infos unter: www.dekuyper.com

Pressekontakt Deutschland

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH
Claudia Scheffler
Danziger Str. 8
10435 Berlin
+49 (0) 30 8954 5252
+49 (0) 179 742 4455
claudia@allevoegelfliegenhoch.de
www.allevoegelfliegenhoch.de