Cocktails rund um den Apfel

Eine Sammlung an Cocktail – und Mocktailrezepten rund um den Apfel und anderen Streuobstfrüchten zusammengestellt vom OGV Mössingen für den Vortrag im Rahmen der Apfelwoche 2026 – Bereich Bildung. Viel Spaß beim Mixen, Probieren und Kreativ werden.

Reiner Gaub



OGV Mössingen

Streuobst hat Zukunft – seien Sie dabei und werden Sie aktives Mitglied im OGV. Es lohnt sich für Sie und Ihre Familie und Freunde. Bis bald auf einen Cocktail im Lehrgarten des OGV.

Mocktails

Bridget

- ½ Limette
- Rohrzucker
- Crushed Eis
- 0,2 Apfelsaft
- 0,2 Ginger Ale

Zubereitung

Limette auspressen, Schale, Limettensaft, Apfelsaft mit Eis im Glas verrühren, mit Ginger Ale auffüllen

Bitter Fruits

- 4 cl Martini Vibrante (alkoholfreier Martini)
- 2 cl Raspberry Tonic Water
- 1 cl Lime Cordial
- 1 cl frischer Limettensaft

Zubereitung

Alle Zutaten im Rührglas auf Eis kalt rühren und in einen Tumbler auf frische Eiswürfel abseihen.

President`s Cocktail

- 10 cl Ginger Ale
- 5 Dashes Angostura Bitters
- 2 große Orangenspalten
- 15 cl Apfelsaft

Zubereitung

In Becherglas auf Eiswürfel Apfelsaft gießen, Dashes Angostura, Orangenspalten ausdrücken und dazugeben, mit Ginger Ale auffüllen und leicht aufrühren

OGV Pussy Foot

- ½ Limette
- 4 cl Monin Bitter
- 4 cl Grenadine (altern. Holundersaft)
- 6 cl Steinlachtäler Apfelsaft
- Dash Angostura
- 10 cl Soda (Tonic Water)

Zubereitung

Limette ausdrücken und im Tumblerglas zerstoßen, Apfelsaft, Grenadine, Bitter und Eis dazugeben, verrühren, mit Soda auffüllen

Sauerkirsch Tonic

- 1 El Sauerkirschmarmelade
- 2 El Limettensaft und Schale
- 200 ml Tonic
- Etwas Wasser

Zubereitung

Marmelade, Limettensaft und 60 ml Wasser gut vermischen, auf Eiswürfel geben und verrühren, mit Tonic auffüllen und Limettenschale parfümieren und dekorieren

Martins AppleTea

- 10 cl Apfelsaft – naturtrüb
- 10 cl kalter Kräutertee (Minze/Verbene)
- 2 cl Ahornsirup
- 2 cl Zitronensaft
- Thymian, Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker auf Eis vermischen und in Tumblerglas abseihen, mit Zimt bestreuen und Thymianzweig dekorieren

Cocktails

Long Island Ice Tea

- ½ Limette
- 2 cl Orangensaft
- 1 cl Triple Sec (Cointreau)
- 2 cl weißer Rum
- 2 cl OGV-Gin Plaisir
- 2 cl Wodka
- Cola

Zubereitung

Limette auspressen, Eiswürfel dazugeben und Zutaten darüber geben, gut verrühren und mit Cola auffüllen

Black & Fall

- 2 cl Apfelbrand
- 2 cl Weinbrand
- 1 cl Triple Sec
- Dash Absinth

Zubereitung

Im Rührglas auf Eiswürfel verrühren, in kalte Cocktailschale abseihen

AppleCar

- 4 cl fassgelagerter Apfelbrand (Talvados)
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Triple Sec
- (Bitterorangen Likör z.B. Cointreau)

Zubereitung

Im Shaker auf Eiswürfel schütteln und in kaltes Glas abseihen, dekorieren

Alter Apfel

- 5 cl fassgelagerter Apfelbrand (Talvados)
- 3 cl Zitronensaft
- 1,5 cl Vanille-Zimt Sirup
- 2 cl Apfelsaft

Zubereitung

Im Shaker auf Eiswürfel schütteln und in kaltes Glas abseihen und dekorieren

Apple Sunrise

- Spritzer Zitronensaft
- 1 cl Creme de Casis (alternativ Schwarze Johannisbeere Saft mit etwas Zucker)
- 5 cl Apfelbrand
- 8 cl Orangensaft

Zubereitung

Im Longdrink Glas auf Eiswürfel der Reihe nach Zutaten füllen und langsam umrühren

English Man

- 4 cl Apfelbrand
- 2 cl Holundersirup
- 2 cl Limettensaft
- 15 cl Cider (lieblich)

Zubereitung

Apfelbrand, Sirup und Limettensaft in gekühltem Tumbler auf Eis verrühren (Löffel), mit Cider auffüllen

French 75 • 1 cl Zitronensaft • Dash Grenadine • 2 cl Gin (OGV-Frühling) • Trockener Cider oder Champagner Zubereitung Zitronensaft, Grenadine und Gin in Shaker auf Eis schütteln, Abgießen in Sektglas und mit Cider auffüllen	**Steinlach Fizz** • 1,5 cl Limettensaft • 1,5 cl Zitronensaft • Dash Zuckersirup • 1 Barlöffel Puderzucker • 5 cl Apfelbrand • 1 Eiweiß • 4 cl Steinlachtäler Apfelschorle Zubereitung Alle Zutaten (außer Apfelschorle) in Shaker und auf Eis kräftig schütteln, abseihen in Longdrink Glas und mit Apfelschorle auffüllen
Café Pausa • 3 cl Apfelschnaps fassgelagert • 1 Tl Zucker (auch braun) • 2 cl Grand Marnier • 1 Tasse heißer Kaffee • Etwas Schlagsahne Zubereitung Spirituosen mit Zucker erhitzen, Kaffee dazu gießen, umrühren und Sahne darüberheben	**Birnen Superstar** • 6 cl Birnenbrand (z.B. Williams Christ) • 2 cl Apfelsaft • 2 cl Zitronensaft Zubereitung Alles kräftig auf Eis schütteln, abseihen, mit Eis und Birnenschnitz servieren
Carl Josef • 2 cl Kirschwasser • 1 cl Kirschlikör • Champagner oder Cider • Zubereitung Im Rührglas Spirituosen kalt rühren, in Sektglas abseihen und mit Champagner oder Cider auffüllen	**Zwetschgen Negroni** • 4 cl Zwetschgenwasser • 2 cl roter Wermut • 2 cl Campari, alternativ Bitterino alkoholfrei Zubereitung Zutaten in ein Rührglas geben, kalt rühren, über Barsieb in kleinen Tumbler füllen, mit Orangenschale parfümieren und dekorieren