

## Blueberry Chi Chi (Glas vorne)

---

### Zutaten für 1 Glas:

4 cl Wodka  
 3 cl frische Sahne  
 3 cl Cream of Coconut  
 (alternativ: 2 cl ungesüßte Kokosmilch und 1 cl Zuckersirup)  
 8 cl Blaubeer-Saft  
 Ananasviertel oder Zucker-Kokos-Crusta  
 Kokosraspel

Alle Zutaten mit Crushed Ice in den Mixer geben, gut pürieren und in ein Glas füllen. Mit Zucker-Kokos-Crusta oder Ananasviertel an den Glasrand gesteckt und Kokosraspeln bestreut servieren.



**Tipp:** Falls Sie keinen Blaubeer-Saft bekommen, greifen Sie auf Blaubeeren aus dem Glas zurück: 2 EL Blaubeeren aus dem Glas mit Saft in einen Mixer geben und gut durchpürieren. Das ergibt einen sämigen Blaubeer-Nektar.

Für die **alkoholfreie Variante** lassen Sie den Wodka weg und verwenden stattdessen 12 cl Blaubeer-Saft oder gemixte Blaubeeren aus dem Glas.

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

## Blueberry Daiquiri (Glas hinten)

---

### Zutaten für 1 Glas:

4 cl Rum  
 1 Espressotasse wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
 3 cl frischer Zitronensaft  
 1-2 cl Rohrzuckersirup oder Läuterzucker  
 Johannesbeerrispe zur Dekoration

Alle Zutaten mit Crushed Ice in den Mixer geben und gut durchpürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. In einem großen Martiniglas servieren und mit einer langen Johannesbeerrispe garnieren.

**Tipp:** Läuterzucker lässt sich auch ganz einfach selber machen: ¼ Liter Wasser in einen Topf geben und die Flüssigkeit erwärmen. 250 g weißen Zucker dazugeben und auflösen lassen, so dass eine gelöste (geläuterte) Lösung entsteht. Ergibt ¼ Liter Zuckersirup. Abkühlen lassen und in eine gut ausgespülte Flasche füllen. Hält 3-4 Wochen im Kühlschrank.

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

Wild Blueberry Association of North America  
 Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
 D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
 fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
 Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
 Abdruck honorarfrei  
 Zwei Belegexemplare erbeten

