

EINFACH GUT

Alkoholfreie Drinks

FALKEN



Alkoholfreie Drinks

FALKEN



EINFACH GUT

Bob Schwiers (Hrsg.)

Alkoholfreie Drinks



FALKEN



Inhalt

Zu diesem Buch	3
Bargeräte	4
Wichtige Mixzutaten	4
Light Drinks	6
Tropical Drinks	26
Milchshakes	46
Rezeptverzeichnis	64

Zu diesem Buch

Alkoholfreie Mixgetränke und Drinks finden in der heutigen Zeit einen immer größer werdenden Freundes- und Anhängerkreis. Das liegt nicht nur an der Leichtigkeit und Frische dieser Getränke, die eine köstliche Alternative zu promillereichen und stark kalorienhaltigen Drinks bilden. Ob prickelnd-fruchtig und durstlöschend, tropisch-exotisch und lieblich oder würzig-aromatisch und vitaminreich, cremig-zart und vollmundig, die Palette alkoholfreier Getränke ist reichhaltiger als Sie glauben!

Waren Longdrinks, Flips und Milchshakes ohne Alkohol früher die Attraktion einer Kinderparty, so sind sie heute durch ihre vielfältige Einsetzbarkeit salonfähig geworden und kommen der aktuellen Devise, gesund und unbeschwert zu genießen, sehr entgegen. Mittlerweile haben sich auch die Getränkehersteller auf den neuen Trend eingestellt und ihr Angebot um eine Vielzahl an exotischen Säften und Sirups erweitert. Auch Klassiker unter den Mixzutaten wie zum Beispiel die Liköre Curaçao Blue und Cassis gibt es inzwischen alkoholfrei. Damit können Sie geschmacklich und farblich ansprechende Mixgetränke zaubern.

Das Mixen ohne Alkohol hat den Vorteil, daß Sie die Getränkegrundausstattung preiswert und problemlos anschaffen können. Fruchtsäfte und -nektare, Gemüsesäfte und Limonaden sowie Sirupe als Aroma- und Farbgeber finden Sie in jedem gut sortierten Supermarkt. Milch und Milchprodukte wie Joghurt, Kefir, Buttermilch und Sahne haben Sie sicherlich ohnehin im Kühlschrank. Viele Rezepte in diesem Buch können Sie also gleich ausprobieren.

Frisches Obst und Gemüse sind beim Herstellen von alkoholfreien Drinks eine unentbehrliche Zutat. Sie dienen nicht nur als Dekoration, sondern runden als wichtige Bestandteile viele Mixgetränke auch geschmacklich ab. Bei der Verwendung von frischen Früchten sollten Sie darauf achten, daß diese reif und makellos sind. Nehmen Sie nur unbehandelte Zitrusfrüchte, denn häufig wird die Schale mit in das Getränk gegeben oder zum Aromatisieren benutzt. Bei der Zubereitung gehen wir davon aus, daß Obst und Gemüse bereits geputzt und gewaschen sind. Daher wird dies in den Rezepten nicht noch einmal erwähnt.

Abkürzungen:

BL	=	Barlöffel
1 BL	=	0,5 cl
EL	=	Eßlöffel
TL	=	Teelöffel
ml	=	Milliliter
cl	=	Zentiliter
1 cl	=	10 ml
l	=	Liter
g	=	Gramm
P.	=	Päckchen
ca.	=	circa
1 Spritzer	=	0,1 cl
5 Spritzer	=	1 TL

Die Rezepte sind jeweils für 1 Person berechnet

Bargeräte

Shaker

Dieses Bargerät besteht aus Becher, Deckel und einem eingebauten Siebeinsatz, der die Eisstücke beim Abseihen in das Glas zurückhält. Geben Sie zuerst einige Eiswürfel, dann die Zutaten in den Shaker, verschließen Sie diesen und schütteln ihn in waagrechter Haltung 10 bis 20 Sekunden. Danach wird der Drink sofort in ein Glas abgeseiht, damit er nicht verwässert. Niemals geschüttelt werden alle kohlesäurehaltigen Zutaten wie Limonaden, Soda- und Mineralwasser etc.

Rühr- oder Mixglas

Ein Rühr- oder Mixglas verwenden Sie für alle leicht vermischbaren Zutaten, die nur gerührt werden müssen. Es faßt 1 Liter Flüssigkeit und ist mit einem Ausgießer versehen. Rührgläser sind in Fachgeschäften mit einem integrierten Siebaufsatz erhältlich.

Barsieb

Das Barsieb wird vor dem Abgießen des Drinks auf das Rührglas gesetzt, um Eisstücke, Fruchtkerne u.ä. zurückzuhalten.

Barlöffel

Ein Barlöffel entspricht einem Flüssigkeitsvolumen von 0,5 cl. Sie benötigen ihn als Meßeinheit und zum Umrühren im Meßglas.



Elektromixer

Mit dem Elektromixer bzw. mit der elektrischen Küchenmaschine werden vor allem Drinks zubereitet, welche Früchte, Speiseeis, Sahne, Milch und Eier enthalten. Geben Sie zuerst die Eiswürfel oder das zerstoßene Eis in den Mixbecher und dann die Mixzutaten, verschließen Sie den Becher, schalten Sie für 10 Sekunden auf Stufe 1 und dann die gleiche Zeit auf Stufe 2.

Gläser

Einen weiteren Bestandteil einer Hausbar bilden verschiedene Gläser. Bei Mixgetränken am gebräuchlichsten sind Longdrinkgläser, die etwa 20 cl Flüssigkeit fassen, Cocktail-schalen und -gläser sowie Tumbler. Tumbler sind Bechergläser mit dickem Glasboden, die in verschiedenen Größen erhältlich sind.

Wichtige Mixzutaten

Säfte

Frischgepreßte Säfte schmecken als Grundlage für einen Drink natürlich am besten. Natur-reine Fruchtsäfte sind zu 100 Prozent aus erntefrisch gepreßtem Obst und enthalten keinerlei Zusatzstoffe. Fruchtnektare sind eine Mischung aus Fruchtsaft und/oder Fruchtmark, Wasser und Zucker. Folgende Säfte und Nektare gehören zur Grundausstattung einer kleinen Hausbar: Ananas-, Apfel-, Aprikosen-, Grapefruit-, Johannisbeer-, Kirsch-, Orangen-, Pfirsich-, Trauben- (rot und weiß), und Zitronensaft sowie Bananen- und Maracujanektar.

Sirupe

Als unverzichtbare Farb- und Aromageber eignen sich hervorragend zum Mixen: Ananassirup, Cassis alkoholfrei, Curaçao Blue alkoholfrei, Grenadine, Erdbeer-, Himbeer-, Holunder-, Kokosnuß- (Cream of Coconut),



Limetten-, Maracuja-, Mandel-, Mango-, Pfirsich-, Zitronen- und Zuckersirup.

Limonaden und Wasser

Prickelnde Limonaden und perlendes Mineral- und Sodawasser sind als Auffüller von Drinks ohne Promille nicht wegzudenken. Sie müssen immer gut gekühlt sein. Die wichtigsten Auffüller sind: Bitter Lemon, Bitter Orange, Colagetränke, Ginger Ale, Tonic Water und geschmacksneutrale Auffüller wie Soda- und Mineralwasser. Darüber hinaus gibt es noch alkoholfreie Schaumweine, mit denen Sie raffinierte Drinks mixen können.

Eis

Nichts schmeckt scheußlicher als ein lauwar-mes Mixgetränk. Legen Sie sich daher einen großen Eisvorrat an. Wenn Sie Wert auf glas-klare Eiswürfel legen, kochen Sie das Wasser vor dem Einfrieren ab oder nehmen Sie Mine-ralwasser. Noch ein Hinweis zum Mixen: Die

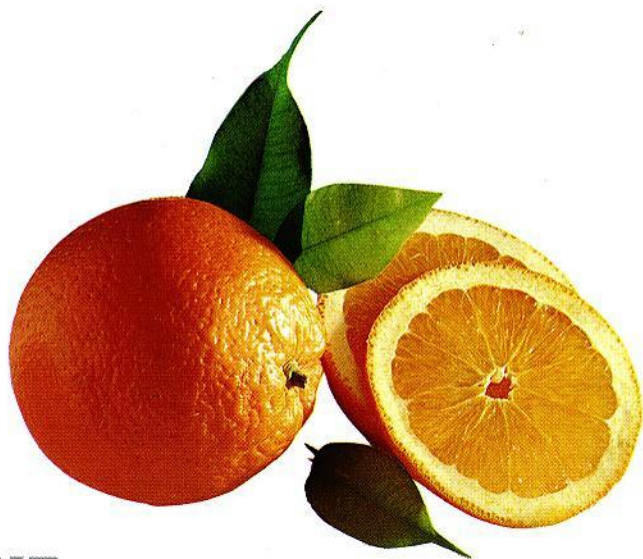
beim Schütteln im Shaker verwendeten Eis-würfel bleiben im Shaker zurück und der Drink wird über neue Eiswürfel im Glas abgeseiht.

Zerstoßenes Eis

Zerstoßenes Eis wird zum Schütteln und zum Auffüllen benötigt. Es läßt sich ganz leicht selbst herstellen: Geben Sie einige Eiswürfel in ein Tuch und zerschlagen Sie diese mit einem Fleischklopper oder einem Hammer. Das zerstoßene Eis wird dann in ein großes Glas gefüllt und bis zum Gebrauch im Gefrier-fach aufbewahrt.

Obst und Gemüse

Garnierungen mit Obst und Gemüse runden jeden Drink optisch ab. Alle Obst und Gemü-searten, die geschmacklich und farblich zu dem jeweiligen Rezept passen, eignen sich als Dekoration. Sie können Spießchen, Schei-ben, Spiralen aus Fruchtschalen oder Gemü-sestücke an den Glasrand stecken.



LIGHT DRINKS

Fruchtige, kalorienarme Getränke sind zu jeder Tages- und Nachtzeit eine willkommene, prickelnde Erfrischung. Die Zubereitung ist ganz einfach und lässt Ihnen Spielraum für eigene Kreationen.



Light Action

6 cl Diät-Orangenektar (z.B. Dr. Koch's)
8 cl Vitaminektar light
(z.B. Dr. Koch's Trink 10 light)
2 cl Zitronen- oder Limonensaft

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange
1 Limonenscheibe
1 Erdbeere

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten dazugießen.

2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink anschließend über Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen.

3. Die Orangen- und Limonenscheibe sowie die Erdbeere mit einem Holzspießchen zusammenstecken und dieses über den Glasrand legen. Den Drink zusammen mit zwei dicken Strohhalmen servieren.

(auf dem Foto: links)

Marathon

8 cl Bananennektar (z.B. Dr. Koch's)
6 cl Sauerkirschnektar (z.B. Dr. Koch's)
4 cl Grapefruitsaft, 2 Bananenscheiben
etwas Zitronensaft, 2 Cocktailkirschen
1 Minzezweig

1. Die Nektare und den Saft zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.

2. Die Bananenscheiben mit Zitronensaft beträufeln, abwechselnd mit den Kirschen auf ein Cocktailspießchen stecken und dieses über den Glasrand legen. Den Minzezweig zwischen die Kirschen geben.

(auf dem Foto: Mitte)

Olympia Sprint

6 cl naturtrüber, ungezuckerter Apfelsaft
6 cl Ananassaft (z.B. Dr. Koch's)
6 cl Orangensaft mit Fruchtfleisch
1 Scheibe einer unbehandelten Orange
1 Cocktailkirsche, 1 Limonenscheibe
1 Schalenspirale einer
unbehandelten Orange

1. Die Säfte zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Den Drink über Eis in ein Longdrinkglas abseihen.

2. Orangenscheibe, Cocktailkirsche und Limonenscheibe jeweils bis zur Mitte einschneiden und an den Glasrand stecken. Die Orangenschalenspirale über den Glasrand hängen und den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: rechts)



LIGHT



FRUCHTIG



FEIN-HERB

Jamaica Fruit

3 cl Maracujasaft
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft

Zum Garnieren:

1/2 Scheibe einer unbehandelten
Orange
1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten dazugießen.

2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink anschließend über Eiswürfeln in ein Ballonglas abseihen.

3. Die halbe Orangenscheibe zusammen mit der Kirsche an einem Cocktailspeischen an den Glasrand stecken.

(auf dem Foto: links)

Tip

Garnieren Sie diesen Drink mit einem Sternfrucht-Kiwi-Spieß. Hierfür stecken Sie 1 Erdbeere mit Fruchtansatz, 1 geschälte Kiwischeibe, 1 Sternfruchtscheibe, zum Schluß einige Zitronenmelisseblättchen auf einen langen Holzspieß.

Blutorange

16 cl naturreiner Orangensaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
1/4 einer unbehandelten Zitrone

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

2. Orangen- und Zitronensaft sowie Grenadine darübergießen und alles mit dem Barlöffel gründlich verrühren.

3. Das Zitronenviertel über dem Drink leicht ausdrücken und dann dazugeben.

(auf dem Foto: Mitte)

Apricotmix

10 cl Orangensaft
10 cl Aprikosensaft
4 cl Zitronensaft

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

2. Die Zutaten darübergießen und mit dem Barlöffel verrühren.

3. Die Orangenscheibe bis zur Hälfte einschneiden und an den Glasrand stecken.

(auf dem Foto: rechts)



MIT MANGOSAFT



Bicycle

7 cl Mangosaft
4 cl Zitronensaft
2 cl Maracujasaft
1 cl Grenadine
Mineralwasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Ananasstück, 1 Cocktailkirsche
1 kleiner Melissenzweig

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Säfte und Grenadine darübergießen und mit dem Barlöffel verrühren.
3. Den Drink mit Mineralwasser auffüllen. Das Ananasstück, die Kirsche und den Melissenzweig mit einem Holzspießchen zusammenstecken und das Glas damit garnieren.
(auf dem Foto: links)

Sunbreaker

8 cl Mangosaft
2 cl Limettensirup
Tonic Water zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange
1 kleiner Melissenzweig

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Die Säfte darübergießen und mit dem Barlöffel verrühren.
3. Den Drink mit Tonic Water auffüllen. Die Orangenscheibe bis zur Hälfte einschneiden und zusammen mit dem Melissenzweig an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: rechts)

MIT GINGER ALE



Boston Cooler

1 unbehandelte Zitrone
2 cl Grenadine
Ginger Ale zum Auffüllen

1. Die Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer oder einem scharfen Obstmesser spiralförmig abschneiden.
2. Die Zitronenschalenspirale zusammen mit Grenadine und einigen Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben. Das Ganze mit dem Barlöffel leicht vermengen.
3. Den Drink mit Ginger Ale auffüllen und zusammen mit einem dicken Strohhalm servieren.
(auf dem Foto: links)

American Lemonade

Saft von 1/2 Zitrone
1 cl Zuckersirup
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen und mit dem Barlöffel gut verrühren.
3. Den Drink mit Sodawasser auffüllen, mit der Zitronenscheibe garnieren und zusammen mit einem Strohhalm servieren.
(auf dem Foto: rechts)

MIT CURAÇAO



Summerdream

- 2 cl Curaçao Blue alkoholfrei
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Ananassaft
- 10 cl gut gekühlter alkoholfreier Schaumwein (z.B. Cantor)

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Orange
- 1 Cocktailkirsche

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Den Curaçao und die Säfte darübergießen und mit einem Barlöffel gut verrühren.
3. Den Drink mit alkoholfreiem Schaumwein auffüllen und einmal leicht umrühren.
4. Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken und die Cocktailkirsche mit einem Spießchen daran befestigen. Den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

MIT ERDBEEREN



Strawberry Cup

- 2 große, reife Erdbeeren
- 2 cl Erdbeersirup
- 10 cl gut gekühlter alkoholfreier Schaumwein (z.B. Cantor)

Zum Garnieren:

- 1 schöne Erdbeere
- 1 kleiner Zweig Zitronenmelisse

1. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und zusammen mit einigen Eiswürfeln in eine Schale geben.
2. Den Erdbeersirup darüberträufeln, ihn mit den Früchten und dem Eis leicht vermengen und dann das Glas mit alkoholfreiem Schaumwein auffüllen und leicht umrühren.
3. Die Erdbeere an den Glasrand stecken und die Zitronenmelisse mit in den Drink geben.

MIT KOKOS



Red Star

- 2 cl Cream of Coconut
- 8 cl Sauerkirschnektar
- 10 cl gut gekühlter alkoholfreier Schaumwein (z.B. Cantor)

1. Cream of Coconut und Sauerkirschsaft in eine Sektschale geben und gut verrühren.
2. Einige Eiswürfel hinzufügen und den Drink mit alkoholfreiem Schaumwein aufgießen.

Tip:

Garnieren Sie das Getränk mit einem Stück frischem Kokosnußfleisch oder mit Cocktailkirschen.

Hinweis:

Cream of Coconut erhalten Sie in gut sortierten Supermärkten oder in Asienläden. Die Kokoscreme wird in Dosen angeboten und kann dickflüssig oder auch cremig-fest sein. Sie wird vor dem Gebrauch 1:1 mit Wasser verdünnt.

MIT TRAUBENSAFT



Tizian

- 10 cl roter Traubensaft
- 10 cl gut gekühlter alkoholfreier Schaumwein (z.B. Cantor)

Zum Garnieren:

- 1 kleine Rebe rote Weintrauben

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Den Traubensaft darübergießen und das Glas mit alkoholfreiem Schaumwein auffüllen.
3. Die Traubenrebe an den Glasrand hängen und den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

Tip:

Geben Sie zur Geschmacksabrundung einen Spritzer Zitronensaft in den Drink.

Granizado de Limon

- 1 cl Limettensaft
- 2 cl Zitronensirup
- 4 EL zerstoßenes Eis
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Schalenspirale einer unbehandelten Zitrone

1. Limettensaft und Zitronensirup in einem großen Tumbler verrühren.
2. Das Glas zu drei Vierteln mit zerstoßenem Eis auffüllen und einmal leicht umrühren.
3. Den Drink nach Belieben mit Sodawasser auffüllen, mit der Zitronenschalenspirale garnieren und zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto oben: links)

Paradise

- 8 cl Maracujanektar (z.B. Lindavia)
- 1 cl Maracujasirup
- gut gekühlter alkoholfreier Schaumwein zum Auffüllen

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und Maracujanektar und -sirup hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und anschließend den Drink in ein Sektglas abseihen.
3. Das Glas langsam mit alkoholfreiem Schaumwein auffüllen, dabei vorsichtig umrühren.

(auf dem Foto unten)

Granizado de Cassis

- 1 cl Orangensaft
- 2 cl alkoholfreier Cassis
- 4 EL zerstoßenes Eis
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Rispe rote Johannisbeeren

1. Orangensaft und Cassis in einem großen Tumbler verrühren.
2. Das Glas zu drei Vierteln mit zerstoßenem Eis auffüllen und dann noch einmal leicht umrühren.
3. Den Drink nach Belieben mit Sodawasser auffüllen. Die Johannisbeerrispe an den Glasrand hängen und den Granizado zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto oben: rechts)

Yellow Bird

- 4 cl Limettensirup
- 8 cl Grapefruitsaft
- 16 cl Bitter Lemon

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone oder Lemone

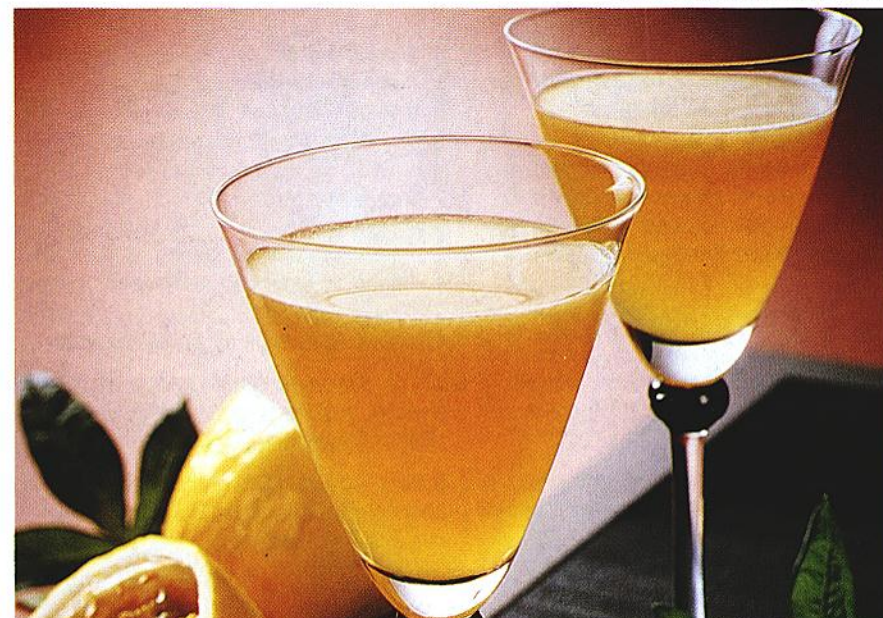
1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und Limettensirup und Grapefruitsaft hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und anschließend den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Das Glas langsam mit Bitter Lemon auffüllen, dabei vorsichtig umrühren. Zum Schluß die Zitronen- oder Limonenscheibe an den Glasrand stecken.

MIT ZITRONENSIRUP



MIT CASSIS

MIT MARACUJASIRUP



MIT GUAVENSAFT



Eldorado

4 cl Guavensaft, 4 cl Orangensaft
4 cl Maracujasaft, 4 cl Ananassaft
Tonic Water zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1/2 Scheibe Ananas
1 Scheibe einer unbehandelten Orange
1 grüne Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Säfte hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Das Glas mit Tonic Water auffüllen und kurz umrühren. Den Drink mit den Früchten garnieren.
(auf dem Foto: links)

MIT BIRNENSAFT

Birnencocktail

4 cl Birnensaft
4 cl Aprikosensaft
4 cl Kiwi-Zitrus-Saft
4 cl Orangensaft

Zum Garnieren:

1 Kiwischeibe
1 Minibirne aus der Dose
1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben.
2. Die Säfte hinzugießen, diese mit einem Barlöffel verrühren und dann in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Das Obst an einem Cocktailspeißchen über den Glasrand legen.
(auf dem Foto: rechts)

MIT APFELSAFT



Tells Schuß

10 cl Apfelsaft
5 cl Grapefruitsaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
2 Spritzer Mandelsirup

Zum Garnieren:

1 Miniapfel aus der Dose

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Die Säfte und die Sirupe hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen.
3. Den Miniapfel auf ein Cocktailspeißchen stecken und den Drink damit garnieren.
(auf dem Foto: links)

Bahamas

15 cl Apfelsaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer Sternfrucht

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Den Apfel- und Zitronensaft sowie den Grenadine hinzufügen und alles mit einem Barlöffel verrühren.
3. Die Sternfruchtscheibe an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: rechts)

Piratenfeuer

4 cl Aprikosensaft
4 cl Birnensaft
2 cl Kirschsaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
Tonic Water zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Schalenspirale einer
unbehandelten Zitrone
1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Säfte zusammen mit dem Grenadine dazugeben.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und anschließend den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.

3. Das Glas nach Belieben mit Tonic Water auffüllen.

4. Die Zitronenschalenspirale über den Glasrand hängen und die Cocktailkirsche an einem bunten Spießchen mit in den Drink geben.

(auf dem Foto: links)

Saratoga Cooler

2 cl Grenadine
2 cl Zitronensaft
Ginger Ale zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Limonenscheibe
1 Scheibe einer unbehandelten Orange
1 Cocktailkirsche

1. Grenadine in einem Tumbler mit Zitronensaft verrühren.

2. Das Glas mit Ginger Ale auffüllen und mit den Früchten dekorieren.
(auf dem Foto: Mitte)

Tip:

Verfeinern Sie diesen Drink, indem Sie 1 Eßlöffel gemischte Beeren (z.B. Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren) mit in das Glas geben.

Lemon Squash

Saft von 1/2 Zitrone oder Lemone
1 TL Puderzucker
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

2 Scheiben einer unbehandelten Zitrone

1. Den Zitronensaft in einem Tumbler mit dem Puderzucker verrühren.

2. Einige Eiswürfel hinzufügen, nochmals umrühren und das Glas nach Belieben mit Sodawasser auffüllen.

3. Die Zitronenscheiben mit in den Drink geben und diesen zusammen mit einem Barlöffel und einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: rechts)

Tip:

Verrühren Sie Zucker oder Puderzucker bei Mixgetränken immer erst mit der jeweiligen Zutat und fügen Sie erst dann Eis hinzu. Zucker löst sich bei niedrigen Temperaturen schlecht auf.



FRUCHTIG-MILD**Tonic Fresh**

6 cl Orangensaft
3 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Himbeersirup
Tonic Water zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Schalenspirale einer
unbehandelten Zitrone

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Die Säfte und den Sirup hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein ausreichend mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen.
3. Das Glas mit Tonic Water auffüllen und einmal kurz umrühren. Die Zitronenschalenspirale über den Glasrand hängen.

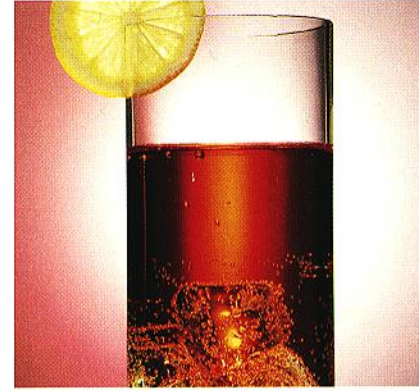
LIEBLICH**Kirschenkuß**

9 cl Kirschsaff
5 cl Ananassaft
3 cl Zitronensaft
2 cl Kirschsirup

Zum Garnieren:

1 Cocktailkirsche
1/4 Scheibe Ananas

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Säfte sowie den Sirup hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen.
3. Die Kirsche mit einem Spießchen am Ananasstückchen befestigen und dieses an den Glasrand stecken.

WÜRZIG-ERFRISCHEND**Italian Cooler**

4 cl alkoholfreier Vermouth
(z.B. Palermo Vermouth)
1 cl Grenadine
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Vermouth und Grenadine darübergießen. Das Ganze mit dem Barlöffel gut verrühren.
3. Das Glas mit Sodawasser auffüllen und nochmals umrühren. Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

HERB**Palermo**

4 cl Orangensaft
4 cl alkoholfreier Vermouth
(z.B. Palermo Vermouth)
1 cl Grenadine
10 cl Sanbitter
(italienisches Bittergetränk
ohne Alkohol)

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Orangensaft, Vermouth und Grenadine darübergießen und das Ganze mit dem Barlöffel gut verrühren.
3. Das Glas mit Sanbitter auffüllen und nochmals umrühren. Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Exotic Cup

5 cl Ananassaft
3 cl Mangosaft
2 cl Maracujasaft
2 cl Cream of Coconut
1 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
Mineralwasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1/4 Scheibe Ananas
1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiskwürfel in ein Rührglas geben.
2. Säfte, Cream of Coconut und Grenadine darübergießen und alles mit dem Barlöffel verrühren.
3. Den Drink in ein Longdrinkglas abseihen und mit Mineralwasser auffüllen.
4. Das Ananasstück zusammen mit der Kirsche an einem Cocktailspießchen an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: links)

Tip:

Sommerdrinks wirken noch erfrischender, wenn Sie sie in vorgekühlten Gläsern servieren. Stellen Sie die Gläser so lange in Ihr Kühlfach, bis diese mit einem Eisfilm überzogen sind.

Errötende Jungfrau

2 Kugeln Vanilleeis
Saft von 2 Blutorange
125 ml gut gekühltes Sodawasser
zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Schalenspirale einer
unbehandelten Orange

1. Das Vanilleeis in ein Longdrinkglas geben.
2. Den Orangensaft darübergießen und das Glas mit Sodawasser auffüllen.
3. Die Orangenschalenspirale über den Glasrand hängen.
(auf dem Foto: Mitte)

Big Apple

2 Apfelsaftwürfel
9 cl Grenadine
6 cl Orangensaft
4 cl Apfelsaft
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Miniapfel aus der Dose

1. Die Apfelsaftwürfel, den Grenadine und die Fruchtsäfte in einem Rührglas gut vermischen.
2. Anschließend den Drink in ein Longdrinkglas gießen und mit Sodawasser auffüllen.
3. Den Miniapfel seitlich einschneiden und an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: rechts)





Virgin Mary

- 20 cl Tomatensaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Stück Stangensellerie

1. Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben. Tomaten- und Zitronensaft hinzufügen und gründlich verrühren.

2. Den Drink mit Gewürzen, Worcestershiresauce sowie Tabasco abschmecken und über Eiswürfel in einen Tumbler abseihen.

3. Das Glas mit Stangensellerie garnieren. *(auf dem Foto: links)*

Tomatenkresse

- 6 cl Tomatensaft, 2 cl Crème fraîche
- etwas frische Kresse

1. Tomatensaft und Crème fraîche im Rührglas zusammen mit Eis verrühren.

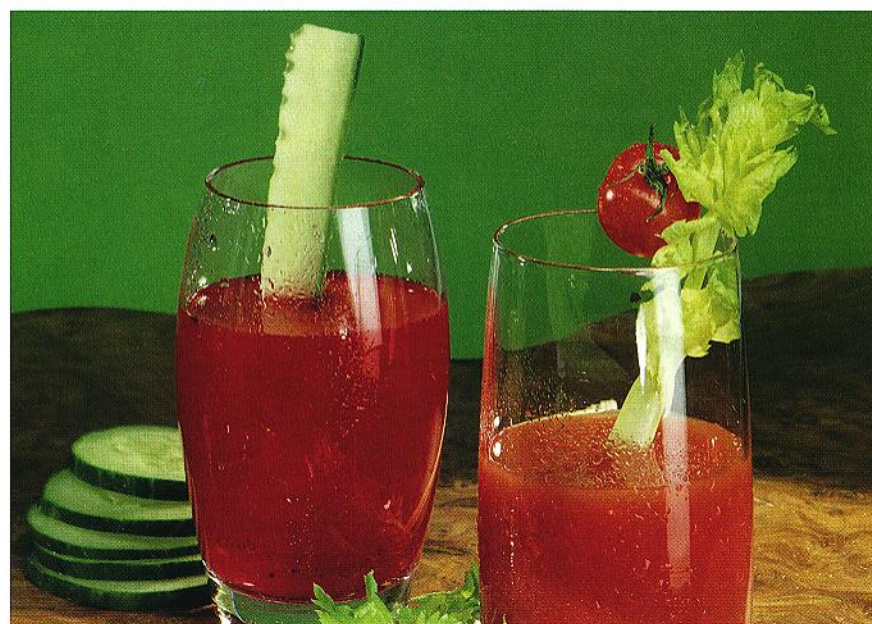
2. Den Drink über Eiswürfel in eine Cocktail- schale abseihen und mit Kresse garnieren. *(auf dem Foto: Mitte)*

Carlotta

- 4 cl Selleriesaft, 4 cl Karottensaft
- 4 cl Apfelsaft, 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL gehackte Petersilie

1. Die Säfte zusammen mit Eiswürfeln ver- rühren und in ein Longdrinkglas abseihen.

2. Den Drink mit Petersilie bestreuen. *(auf dem Foto: rechts)*



Power Juice

- 10 cl Rote-Bete-Saft
- 10 cl Karottensaft
- 2 cl Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren:
1 langes, schmales
Stück Gurke

1. Einige Eiswürfel in einen Tumbler geben und die Säfte dazugießen.

2. Die Säfte mit dem Barlöffel gut verrühren und nach Geschmack Pfeffer darübermahlen.

3. Dann den Drink phantasievoll mit der Gur- ke dekorieren. *(auf dem Foto: links)*

Bavarian Tomato

- 10 cl Tomatensaft
- 10 cl Sauerkrautsaft
- 1 TL gemahlener Kümmel

Zum Garnieren:
1 Zweig Petersilie
1 Kirschtomate
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben, Säf- te dazugießen und Kümmel hinzufügen.

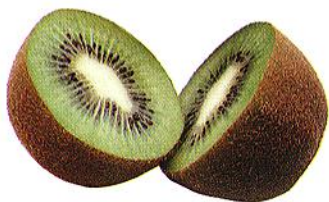
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln, und den Drink zusammen mit dem Eis in ein Longdrinkglas gießen.

3. Das Glas mit der Petersilie und der Kirsch- tomate garnieren und den Drink mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen. *(auf dem Foto: rechts)*



TROPICAL DRINKS

Hinter diesem Begriff vermutet man meist die weltbekannten, stark rumhaltigen Klassiker wie „Piña Colada“ und „Cuba Libre“. Sie werden erstaunt sein, welche köstlichen Südseeträume sich auch ohne Alkohol mixen lassen!



Tropical

5 cl Orangensaft
5 cl Mangosaft
5 cl Ananassaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine

Zum Garnieren:
1/4 Scheibe Ananas

1. Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben.
2. Alle Zutaten dazugießen und mit dem Barlöffel gut verrühren.
3. Den Drink in ein Longdrinkglas abseihen und mit dem Ananasstück garnieren.
(auf dem Foto: links)

Miami

14 cl Ananassaft, 1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup, 1 cl Pfefferminzsirup

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone
1 kleiner Minzezweig

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten dazugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink dann in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Die Zitronenscheibe bis zur Hälfte einschneiden und zusammen mit dem Minzezweig an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: Mitte)

Limbo Beat

5 cl Bananensirup
2 cl Zitronensaft
Bitter Orange zum Auffüllen

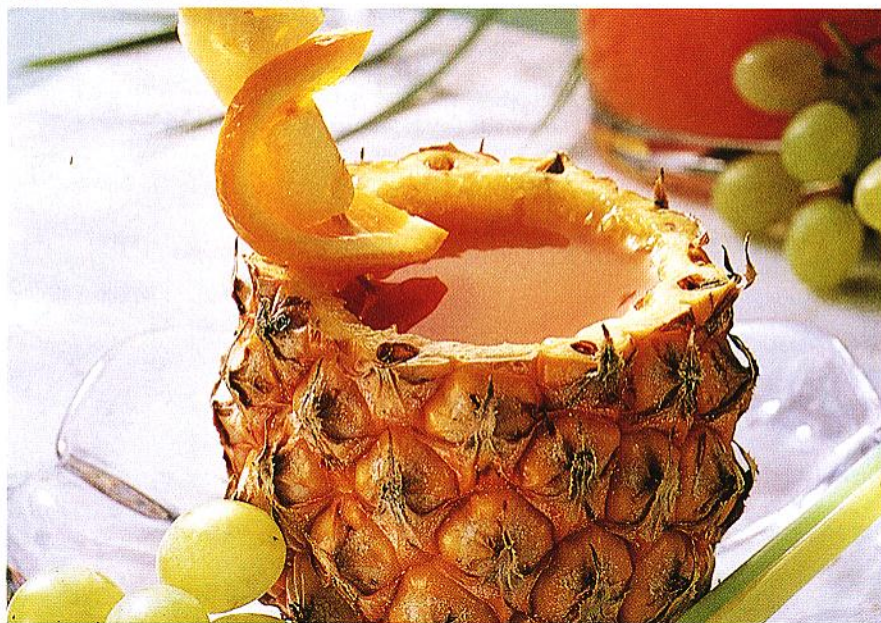
1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Den Bananensirup und den Zitronensaft darübergießen und alles mit dem Barlöffel gut verrühren.
3. Den Drink mit Bitter Orange auffüllen
(auf dem Foto: rechts)

MIT BANANENSIRUP



MIT PFEFFERMINZSIRUP

MIT EXOTISCHEN FRUCHTSÄFTEN



Caribic

- 1 Babyananas
- 12 cl Diät-Multivitamin-10-Fruchtnektar (z.B. Lindavia)
- 4 cl Grenadine

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Von der Babyananas mit einem scharfen Messer den Deckel abschneiden. Innen am Schalenrand entlangschneiden und dann das Fruchtfleisch vorsichtig kugelförmig herauslösen. Den harten Kern und alle holzigen Teile vom Fruchtfleisch entfernen und dieses in kleine Stücke schneiden.

2. Etwa 1 Eßlöffel Ananasstücke in die ausgehöhlte Frucht geben, ein paar Stücke für die Garnitur beiseite legen und den Rest anderweitig verwenden.

2. Fruchtnektar und Grenadine zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in die Ananas abseihen. Den Drink mit zerstoßenem Eis auffüllen.

3. Die Orangenscheibe zusammen mit den Ananasstückchen auf einen Cocktailspieß stecken und den Drink damit garnieren.

Tip:

Servieren Sie den „Caribic“ auf einem Dessertteller zusammen mit einem Teelöffel und einer Serviette. Alle Mixgetränke, die aufwendig garniert sind, sollten Sie auf kleinen Tellern oder Servietten servieren. Darauf kann man dann die Spieße oder Schalen ablegen.



Tropenfeuer

- 10 cl Maracujanektar (z.B. Lindavia)
- 5 cl Pfirsichnektar (z.B. Lindavia)
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Pfirsichsirup

Zum Garnieren:

- 2 Pfirsichspalten

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten dazugießen.

2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.

3. Das Glas mit zerstoßenem Eis auffüllen und mit einem Pfirsichspießchen garnieren. (auf dem Foto oben)

Red Butler

- 10 cl Blutorangennektar
- 10 cl Sanbitter (italienisches Bittergetränk ohne Alkohol)

Zum Garnieren:

- 1 Schalenspirale einer unbehandelten Orange

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

2. Den Nektar und den Sanbitter darübergießen und beides mit dem Barlöffel langsam verrühren.

3. Zum Schluß die Schalenspirale mit in den Drink geben.

Ananas Freeze

- 6 cl Ananassirup
- 3–4 EL zerstoßenes Eis
- 1 Kugel Ananaseis
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1/2 Scheibe Ananas

1. Den Ananassirup in ein großes Longdrinkglas geben.
2. Das Glas zu zwei Dritteln mit gestoßenem Eis auffüllen und das Ananaseis dazugeben.
3. Den Drink mit Sodawasser auffüllen, mit der Ananasscheibe garnieren und zusammen mit einem Barlöffel servieren.
(auf dem Foto: links)

Beeren Freeze

- 3 cl alkoholfreier Cassis
- 1 Kugel Johannisbeereis oder -sorbet
- 4 EL zerstoßenes Eis
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Rispe rote Johannisbeeren

1. Den Cassis in ein großes Longdrinkglas geben.
2. Das Glas zu zwei Dritteln mit gestoßenem Eis auffüllen und das Johannisbeereis oder -sorbet dazugeben.
3. Den Drink mit Sodawasser auffüllen und mit den Beeren garnieren. Den Beeren-Freeze zusammen mit einem Barlöffel und einem Strohhalm servieren.
(auf dem Foto: Mitte)

Maracuja Freeze

- 1 cl Himbeer- oder Holunderbeersirup
- 1 cl Zitronensaft
- 8 cl Maracujasaft
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und den Sirup und die Säfte dazugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink anschließend in ein Sektglas abseihen.
3. Das Glas mit Sodawasser auffüllen und die Kirsche an einem Spießchen mit in den Drink geben.
(auf dem Foto: rechts)

Tip:

Probieren Sie doch mal, Fruchteis selbst herzustellen, es ist ganz einfach: Für 5 Portionen benötigen Sie 130 g passiertes Fruchtfleisch nach Wahl, 12 cl Mineralwasser, 1 Eiweiß und 50 g Zucker. Das Fruchtpüree mit Mineralwasser vermischen. Eiweiß zusammen mit Zucker zu Schnee schlagen, diesen zur Fruchtmischung geben und das Ganze einfrieren.



Samoa

- 1 cl Limettensirup
- 1 cl Curaçao Blue alkoholfrei
- 3 cl Maracujanektar
- 6 cl Tropische Fruchtsaftmischung
(z.B. Hitchcock Tropic light Star Samoa)

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.
3. Den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
(auf dem Foto oben: links)

Tip:

Garnieren Sie den Drink mit Nektarinen- und Orangenscheiben.

Sunny Coco

- 3 cl Pfirsichnektar
- 3 cl Coconut Cream
- 4 cl Orangensaft mit Fruchtfleisch
(z.B. Hitchcock Orangensaft)
- 5 cl Ananassaft
(z.B. Hitchcock Ananassaft)

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.
3. Den Drink in ein Cocktailglas abseihen und zusammen mit einem Strohhalm servieren.
(auf dem Foto unten: links)

Balear

- 4 cl Ananassaft
- 2 cl Mangosaft
- 2 cl Bananensirup
- 6 cl Tropische Fruchtsaftmischung
(z.B. Hitchcock Tropic light Star Caribic)

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.
3. Den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
(auf dem Foto oben: rechts)

Tip:

Dekorieren Sie den Drink mit einem Bananen-Ananas-Spießchen.

Pyramide

- 2 cl Mangosirup
- 1 cl Limettensirup
- 2 cl Aprikosennektar
- 6 cl Orangensaft mit Fruchtfleisch
(z.B. Hitchcock Orangensaft)

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.
3. Zum Schluß den Drink in ein Cocktailglas abseihen und zusammen mit einem Strohhalm servieren.
(auf dem Foto unten: rechts)

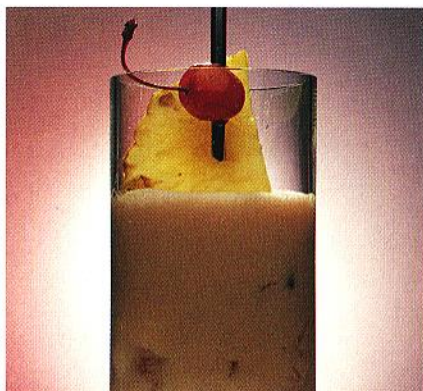
FRUCHTIG



LIEBLICH



MIT SAHNE



Pink Dune

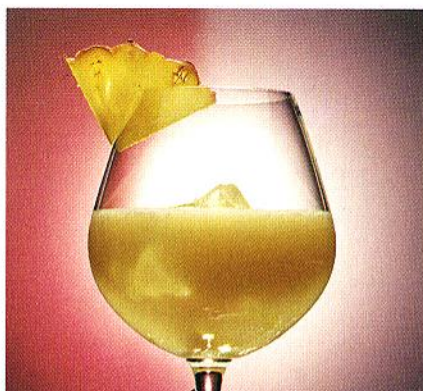
- 20 cl Ananassaft
- 2 cl Sahne
- 1 cl Grenadine

Zum Garnieren:

- 1/2 Scheibe Ananas
- 1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Das Glas mit zerstoßenem Eis auffüllen und die Früchte an einem langen Cocktailspießchen mit in den Drink geben.

MIT KOKOSSIRUP



L'arbre du Ciel

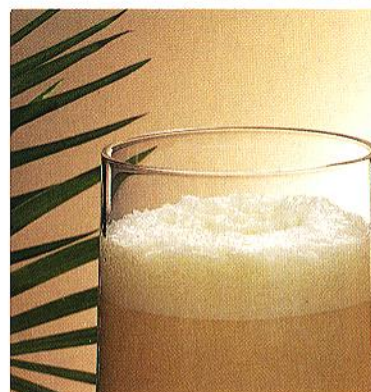
- 4 cl Kokossirup
- 6 cl Ananassaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1/4 TL Kokosraspel

Zum Garnieren:

- 1/4 Scheibe Ananas

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Ballonglas abseihen.
3. Die Ananasscheibe an den Glasrand stecken.

MIT MANGOSAFT

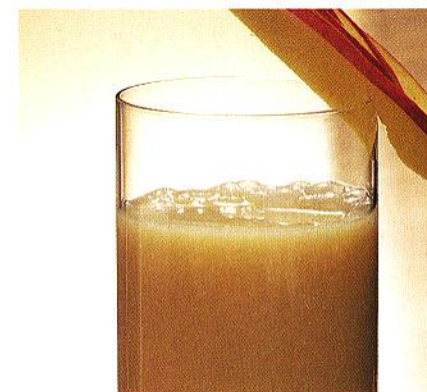


Cocoscreme Soda

- 2 Kugeln Kokoseis
- 4 cl Kokosmilch
- 4 cl Ananassaft
- 1 BL Cream of Coconut
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Sodawasser zum Auffüllen

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf das Sodawasser hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Den Drink nach Belieben mit Sodawasser auffüllen und kurz umrühren.

MIT KOKOSEIS



Coco exotic

- 4 cl Mangosaft
- 2 cl Pfirsichsaft
- 1 cl Maracujasaft
- 3 cl Ananassaft
- 6 cl Cream of Coconut
- 1 cl Sahne
- Mineralwasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Mangospalte

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf das Mineralwasser hinzugießen.
2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Den Drink nach Belieben mit Mineralwasser auffüllen und dann mit der Mangospalte dekorieren.

Apricot Fizz

1 cl frisch gepreßter Orangensaft
1 cl frisch gepreßter Zitronensaft
6 cl Aprikosensaft
eisgekühltes Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1/2 Aprikose

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf das Sodawasser hinzugeießen.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas seihen.

3. Das Glas nach Belieben mit Sodawasser auffüllen. Die Aprikosenhälfte an den Glasrand stecken und den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: links)

Pincasso

1 cl Bitter Lemon
1 cl Grenadine
2 cl Limettensaft
4 cl Grapefruitsaft
5 cl roter Traubensaft
eisgekühltes Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Zweig Zitronenmelisse

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Alle Zutaten bis auf das Sodawasser dazugeießen.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas seihen.

3. Die Zitronenmelisse mit in das Glas geben und den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: rechts)

Ananas Fizz

1 cl Zitronensaft
6 cl Ananassaft
1 Tropfen Worcestershiresauce
eisgekühltes Soda zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1/4 Babyananas

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf das Sodawasser hinzugeießen.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas seihen.

3. Die Ananas vorsichtig in das Glas gleiten lassen und den Drink auf einem kleinen Teller zusammen mit einem Strohhalm servieren.





Avalanche

1 unbehandelte Limette
1 Kugel Zitroneneis oder -sorbet
Bitter Lemon zum Auffüllen

Zum Garnieren:
1 Limettenscheibe

1. Von der Limette die Schale abreiben und die Frucht dann auspressen. Geriebene Limettenschale und -saft zusammen mit dem Zitroneneis- oder sorbet in ein hohes Glas geben.
2. Das Glas langsam und vorsichtig mit Bitter Lemon auffüllen, dabei jeweils so lange warten, bis sich der Schaum gesetzt hat und dann immer wieder Bitter Lemon nachgießen, bis das Glas zu drei Vierteln gefüllt ist. Die Limettenscheibe zur Hälfte einschneiden, an den Glasrand stecken und den Drink zusammen mit einem Barlöffel servieren.
(auf dem Foto oben)

Red Cap

1 EL frische Himbeeren
1 cl Himbeersirup
1 Kugel Himbeereis
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:
1 schöne Himbeere
1 kleiner Minzezweig

1. Die Himbeeren pürieren und das Mus zusammen mit dem Himbeersirup in ein Longdrinkglas geben.
2. Das Himbeereis in das Glas gleiten lassen und den Drink mit Sodawasser auffüllen.
3. Die Himbeere zusammen mit dem Minzezweig an den Glasrand stecken und den Drink zusammen mit einem Barlöffel servieren.



Peppermintdrink

150 ml eisgekühlter Pfefferminztee
1 cl Pfefferminzsirup
1 TL Zucker
1 Kugel Erdbeereis oder -sorbet

Zum Garnieren:
1 Limonenscheibe
1 Cocktailkirsche
1 kleiner Minzezweig

1. Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben.
2. Pfefferminztee, Pfefferminzsirup sowie Zucker hinzufügen; das Ganze mit dem Barlöffel gründlich verrühren und dann in ein hohes Glas abseihen.

3. Das Erdbeereis- oder sorbet in das Glas gleiten lassen und den Drink mit den Früchten und dem Minzezweig garnieren. Zusammen mit einem kleinen Löffel servieren.

Tip:

Verwenden Sie zu diesem Rezept Pfefferminztee aus frischen Blättern, dann schmeckt der Peppermintdrink noch intensiver. Sie benötigen für 150 ml Tee etwa 1 Teelöffel frische Pfefferminzblätter. Die Blätter mit kochend-heißem Wasser aufbrühen und den Tee etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Orange Lemonade

5 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Einige Eiswürfel in einen Tumbler geben.
2. Säfte und Sirup dazugießen und mit dem Barlöffel gründlich verrühren.
3. Das Glas mit Sodawasser auffüllen und die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

(auf dem Foto: oben)

Strawberry Plant

2 große frische Erdbeeren
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft
3 cl Zitronensaft
2 cl Erdbeersirup

1. Die Erdbeeren zusammen mit den Säften und dem Sirup in einem Elektromixer pürieren.
2. Den Drink über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas gießen.

(auf dem Foto: unten links)

Orange Fresh

6 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft, 2 cl Ananassaft
1 Kugel Zitroneneis- oder sorbet
Ginger Ale zum Auffüllen

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Die Säfte in einem Longdrinkglas mit dem Barlöffel verrühren.
2. Das Zitroneneis oder -sorbet in das Glas gleiten lassen und den Drink mit Ginger Ale auffüllen.
3. Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Mississippi

8 cl Crème de Cassis alkoholfrei
8 cl Orangensaft

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Einige Eiswürfel in einen Tumbler geben.
2. Crème de Cassis und Orangensaft dazugießen und gut verrühren.
3. Die Orangenscheibe bis zur Hälfte einschneiden und an den Glasrand stecken.

Tip:

Wenn Sie es gerne süß mögen, können Sie den Orangensaft durch schwarzen Johannisbeersaft ersetzen. Geben Sie dann zum Verdünnen noch zwei Eßlöffel gestoßenes Eis in das Glas.



MIT KIRSCHSAFT



Babouin

1 cl Orangensaft, 2 cl Limettensaft
3 cl Ananassaft, 4 cl Maracujasaft
5 cl Kirschsaft

Außerdem:

$\frac{1}{2}$ geschälte Banane
einige Ananasstückchen
2 Cocktailkirschen

1. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben und die Zutaten hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Die halbe Banane in Scheiben schneiden und zusammen mit den Ananasstückchen und den Cocktailkirschen in das Glas geben.
4. Den Drink zusammen mit einem Barlöffel servieren.
(auf dem Foto: links)

MIT KOKOSMILCH

Kokoscocktail

1,5 cl Grenadine
1,5 cl Zitronensaft
1 BL Cream of Coconut
1,5 cl Maracujasaft
4 cl Ananassaft
4 cl Kokosmilch

Zum Garnieren:

1 Minzezweig

1. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben und die Zutaten hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Cocktailglas abseihen.
3. Den Drink mit dem Minzezweig dekorieren.
(auf dem Foto: rechts)

MIT HIMBEERSORBET



Himbeercocktail

50 g Himbeeren, 1 TL Zucker
1 cl Zitronensaft, 2 cl Orangensaft
etwas ausgekratztes Vanillemark
1 Kugel Himbeersorbet

Zum Garnieren:

Schalenspiralen von
2 unbehandelten Zitronen

1. Die Himbeeren mit dem Zucker mischen und dann etwa 1 Stunde ziehen lassen.
2. Die Säfte zusammen mit Vanillemark, Himbeersorbet und Himbeeren im Mixer pürieren.
3. Die Himbeermischung zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und dann in ein Glas seihen.
4. Das Glas mit den Zitronenschalenspiralen dekorieren.
(auf dem Foto: links)

MIT ORANGENSAFT

Sonnenaufgang

1 BL Grenadine
1 cl Zitronensaft
2 cl Grapefruitsaft
15 cl Orangensaft

Zum Garnieren:

1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben und die Zutaten hinzugeben.
2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: rechts)

Bananensoda

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 10 cl Bananensaft
- 1 cl Zitronensaft
- Sodawasser zum Auffüllen

1. Das Vanilleeis zusammen mit den Säften in einem Longdrinkglas verrühren.

2. Den Drink mit Sodawasser auffüllen und nochmals umrühren.

(auf dem Foto: hinten links)

Süße Susie

- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Kugel Ananaseis
- 2 cl Himbeersaft
- Sodawasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- etwas geschlagene Sahne
- 2 Erdbeeren

1. Vanille- und Ananaseis zusammen mit Himbeersaft in einen Tumbler geben.

2. Das Glas mit Sodawasser auffüllen und umrühren.

3. Den Drink mit einer Sahnehaube verzieren und diese mit den Erdbeeren dekorieren. Zusammen mit einem Löffel servieren.

(auf dem Foto: vorne links)

Triver

- 5 cl Maracujasaft
- 4 cl Pfirsichsaft
- 3 cl Cream of Coconut
- 2 cl Zitronensaft
- Mineralwasser zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Kiwischeibe
- 1 Cocktailkirsche

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf das Mineralwasser hinzugeben.

2. Den Shaker verschließen ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas seihen.

3. Das Glas mit Mineralwasser auffüllen und kurz umrühren.

4. Die Kiwischeibe an den Glasrand stecken und die Kirsche mit einem Spießchen daran befestigen.

(auf dem Foto: hinten rechts)

Erdbeersoda

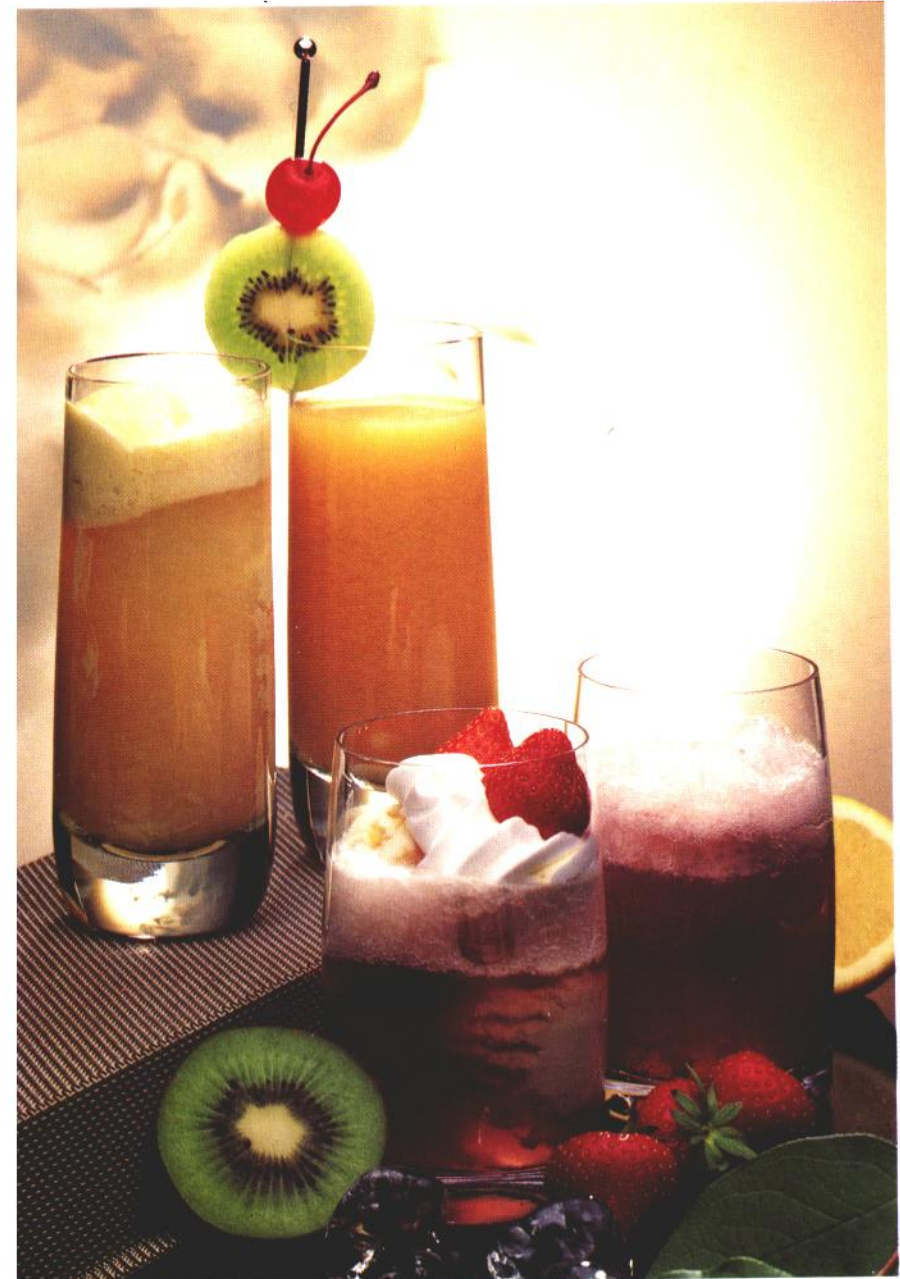
- 1 Kugel Erdbeereis
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Erdbeersirup
- Sodawasser zum Auffüllen

1. Das Erdbeereis zusammen mit Zitronensaft, Erdbeersirup und einigen Eiswürfeln in den Shaker geben.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in einen Tumbler seihen.

3. Das Glas mit Sodawasser auffüllen und kurz umrühren.

(auf dem Foto: vorne rechts)





MILCHSHAKES

Cremig-zarte Shakes lassen nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Ob mit süßen Früchten, Eis oder Eigelb: Milch und Milchprodukte sind eine wunderbare Grundlage für Mixen ohne Alkohol.



Erdbeermilchshake

- 6–8 frische Erdbeeren
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- 3 BL Puderzucker
- 1 Kugel Erdbeereis

Zum Garnieren:

- 1 EL geschlagene Sahne
- 1 große Erdbeere

1. Die Erdbeeren vom Fruchtsansatz befreien, halbieren und zusammen mit den übrigen Zutaten in der elektrischen Küchenmaschine gut durchmischen.

2. Den Shake in ein Kelchglas füllen, mit einer Sahnehaube verzieren und mit der Erdbeere garnieren.

3. Den Drink zusammen mit einem Strohhalm und einem Löffel servieren.

(auf dem Foto: links)

Tip:

Sie können dieses Rezept auch mit Pfirsich, Banane oder Ananas variieren.

Orangenmilchshake

- 60 ml Orangensaft
- abgeriebene Schale von
- $\frac{1}{2}$ unbehandelten Orange
- 2 cl Mandelsirup
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 TL Puderzucker
- $\frac{1}{8}$ l Milch

Zum Garnieren:

- 2 BL Schokoladenraspel

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und gut durchmischen.

2. Den Shake in eine Sektschale füllen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

(auf dem Foto: Mitte)

Blue Moon

- 2 cl Curaçao Blue alkoholfrei
- 1 Kugel Vanilleeis
- 2 cl Sahne
- 10 cl Milch

Zum Garnieren:

- 1 Minzezweig

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und gut durchmischen.

2. Den Shake in eine Sektschale füllen und mit dem Minzezweig garnieren.

(auf dem Foto: rechts)



SAHNIG



MIT MANDELSIRUP



MIT CURAÇAO

Banana Mix

- 1/2 Banane
- Saft von 1/2 Orange
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1/8 l Buttermilch

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Orange

1. Die halbe Banane in Scheiben schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten in der elektrischen Küchenmaschine kräftig durchmischen.

2. Den Drink in ein Longdrinkglas gießen und mit der Orangenscheibe garnieren.
(auf dem Foto: ganz links)

Sonnyboy

- 1 kleines Eigelb
- 1 TL Traubenzucker
- 2 EL Sandornsaft
- Saft von 1 Orange
- 100 g Kefir

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und kräftig durchmischen.

2. Den Drink in ein Longdrinkglas gießen und servieren.
(auf dem Foto: rechts vorne)

Tropensonne

- 150 ml Grapefruitsaft
- 75 g gewürfeltes Mangofruchtfleisch
- 1 TL Zucker
- 1/8 l Buttermilch

Zum Garnieren:

- 1 Minzezweig

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und kräftig durchmischen.

2. Den Drink in ein Cocktailglas gießen und mit dem Minzezweig garnieren.
(auf dem Foto: links hinten)

Aprikosen-Kefir-Drink

- 75 g pürierte Aprikosen
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 3 cl Orangensaft
- 125 g Kefir

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Orange
- 1 Zweig Zitronenmelisse

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und kräftig durchmischen.

2. Den Drink in ein Longdrinkglas gießen.

3. Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken und den Melissenzweig daran befestigen. Den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: ganz rechts)



Vitaminmilch

- 10 cl Multivitaminsaft (z.B. Lindavia)
- 10 cl eisgekühlte Milch
- 2 cl Zitronensaft

Zum Garnieren:

- 1 EL leicht geschlagene, ungesüßte Sahne
- einige Zitronenmelisseblättchen

1. Den Multivitaminsaft zusammen mit der Milch in der elektrischen Küchenmaschine gut durchmischen.

2. Die Saft-Milch-Mischung in ein Longdrinkglas gießen und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Den Drink mit einem Sahnehäubchen verzieren, mit Zitronenmelisseblättchen bestreuen und zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto oben)

B-Vit-Milchshake

- 12 cl Lindavia B-Vit
- 10 cl eisgekühlte Milch
- 2 cl Grenadine

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe eines unbehandelten Apfels

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten hinzugeben.

2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.

3. Den Drink in ein Longdrinkglas seihen und mit der Apfelscheibe garnieren.

(auf dem Foto unten)

Citronella

- 1 Kugel Zitroneneis
- 1 cl Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1/8 l Buttermilch

Zum Garnieren:

- 1 Scheibe einer unbehandelten Zitrone
- 1 Schalenspirale einer unbehandelten Zitrone

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und kräftig durchmischen.

2. Den Drink in ein Longdrinkglas gießen.

3. Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken und die Schalenspirale an den Glasrand hängen.

Kiba

- 5 cl Kirschsaff
- 5 cl Bananensaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 10 cl eisgekühlte Buttermilch

Zum Garnieren:

- einige Bananenscheibchen

1. Alle Zutaten in die elektrische Küchenmaschine geben und kräftig durchmischen.

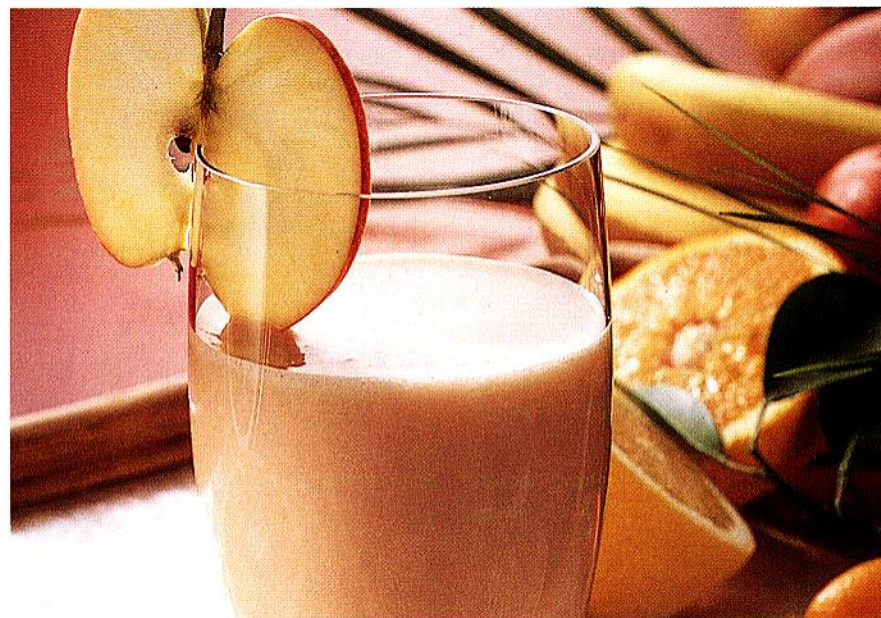
2. Den Drink in ein Longdrinkglas gießen.

3. Die Bananenscheibchen auf ein Cocktailspießchen stecken und dieses über den Glasrand legen.

SÄUERLICH



SÄMIG-FRISCH





Cola-Mint-Cream

- 5 cl Sahne
- 3 cl Schokoladensirup
- 1 cl Pfefferminzsirup
- Cola zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 Minzezweig

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Sahne sowie den Schokoladensirup hinzugeben.

2. Den Shaker verschließen, kurz und kräftig schütteln, den Drink in einen Tumbler seihen und mit Cola auffüllen.

3. Den Minzezweig an den Glasrand stecken und den Drink zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: links)

Schoko-Orange-Drink

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 2 cl Schokoladensirup
- 2 cl Orangensirup
- gut gekühlte Milch zum Auffüllen

Zum Garnieren:

- 1 EL steif geschlagene Sahne
- 1 Scheibe einer unbehandelten Orange
- etwas Borkenschokolade

1. Das Vanilleeis zusammen mit den Sirupen in einem Tumbler leicht verquirlen.

2. Den Shake mit Milch auffüllen, mit einer Sahnehaube verzieren und die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

3. Zum Schluß den Drink mit Borkenschokolade bestreuen und sofort zusammen mit einem Barlöffel servieren.

(auf dem Foto: rechts)



Coco Almond

- 5 cl Cream of Coconut
- 5 cl Mandelsirup
- 1 Spritzer Grenadine
- gut gekühlte Milch zum Auffüllen

1. Reichlich Eis in den Shaker geben und alle Zutaten bis auf die Milch hinzugeben.

2. Den Shaker verschließen, ihn kurz und kräftig schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas seihen.

3. Das Glas mit Milch auffüllen und zusammen mit einem Strohhalm servieren.

(auf dem Foto: links)

Johannisbeer Creamy

- 1 Kugel Johannisbeereis
- 5 cl Johannisbeersirup
- 2 cl Kirschsaff
- gut gekühlte Milch zum Auffüllen
- 50 g Johannisbeeren

Zum Garnieren:

- 1 Rispe rote Johannisbeeren

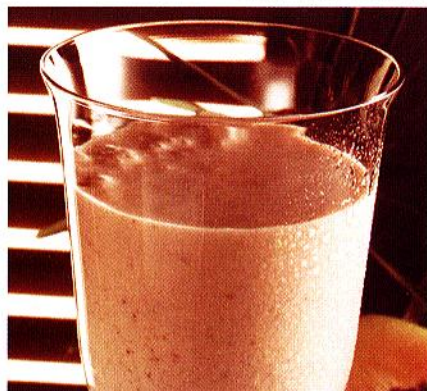
1. Das Eis in einen Tumbler geben, Sirup und Saft darübergeben und das Ganze verrühren.

2. Das Glas mit Milch auffüllen und die Beeren mit in den Drink geben.

3. Den Drink mit der Johannisbeerrispe garnieren und zusammen mit einem Teelöffel servieren.

(auf dem Foto: rechts)

MIT KARAMEL



Vitaminbombe

Fruchtfleisch von 1/4 Papaya
Fruchtfleisch von 1/4 Avocado
100 g Erdbeershälften
1 EL Zucker
2 Kugeln Vanilleeis
eisgekühlte Milch zum Auffüllen

1. Papaya, Avocado und Erdbeeren in die elektrische Küchenmaschine geben und pürieren.
2. Den Zucker und das Eis hinzufügen und kräftig durchschlagen.
3. Das Ganze mit Milch auf 1/2 Liter auffüllen und noch einmal gut mixen.
4. Den Drink in einem großen Glas zusammen mit einem Strohhalm servieren.

Variation:

Wenn Sie keine Papaya bekommen können, ersetzen Sie diese durch 1 reife Nektarine.

MIT AHORNSIRUP



Johannisbeerflip

3 cl Johannisbeersaft
150 ml gut gekühlte Milch
1 Eigelb
1 Vanilleeis am Stiel

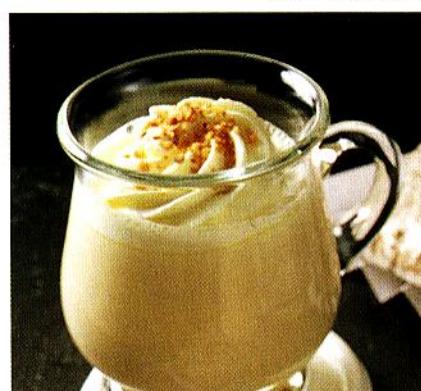
Zum Garnieren:
etwas Kakaopulver

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Johannisbeersaft, Milch und Eigelb hinzufügen und alles kurz und kräftig durchschütteln.
2. Das Vanilleeis am Stiel in ein breites Glas stellen und die Milchmischung darüber abseihen.
3. Den Drink mit Kakaopulver bestäuben.

Tip:

Verfeinern Sie den Johannisbeer-Flip durch die Zugabe von 2 cl alkoholfreiem Cassis.

MIT PAPAYA



Zaubertrank

2 EL Zucker
20 cl Milch
1 Msp. Zimtpulver

Zum Garnieren:
1 EL steif geschlagene Sahne
etwas Nußkrokant

1. Den Zucker in einem Topf schmelzen und hellbraun werden lassen. Die Milch dazugießen und das Ganze bei geringer Hitze so lange rühren, bis sich der karamalisierte Zucker völlig aufgelöst hat.
2. Die Karamelmilch mit Zimtpulver würzen, etwas abkühlen lassen und dann in ein hitzebeständiges Glas füllen.
3. Den Drink mit einem Sahnehäubchen verzieren und mit Nußkrokant bestreuen.

MIT EI



Schoko-Nuß-Milch

1/4 l Milch
1 TL Nuß-Nougat-Creme
1 TL Ahornsirup
1 Msp. Zimt

Zum Garnieren:
1 EL steif geschlagene Sahne
Schokostreusel

1. Die Milch erhitzen. Nuß-Nougat-Creme darin auflösen und dann Ahornsirup und Zimt einrühren.
2. Den Drink in ein hitzebeständiges Glas füllen.
3. Die Schlagsahne als Häubchen daraufsetzen und mit Schokostreuseln bestreuen.

Grape Egg Nog

- 8 cl roter Traubensaft
- 8 cl Milch
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Eigelb

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und alle Zutaten hinzufügen.

2. Den Shaker verschließen, kurz schütteln und den Drink in ein Longdrinkglas abseihen. (auf dem Foto: links)

Variation:

Diesen Drink können Sie auch mit Johannisbeersaft zubereiten und so einen neuen Egg Nog kreieren.

Glasgow Flip

- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 ganz frisches Ei
- Ginger Ale zum Auffüllen

1. Zitronensaft, Zuckersirup und Ei zusammen mit einigen Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben und darin verrühren.

2. Den Drink mit Ginger Ale auffüllen und zusammen mit einem Strohhalm servieren.

Hinweis:

Flips sollten nicht zu lange gerührt oder geschüttelt werden und müssen gleich nach der Zubereitung serviert werden, sonst werden sie flockig und unansehnlich. Achten Sie darauf, daß die verwendeten Eier wirklich ganz frisch sind!

Orange Egg Nog

- 4 cl Orangensirup
- 2 cl Sahne
- 2 cl Milch
- 1 Ei

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die Zutaten hinzufügen.

2. Den Shaker verschließen und kurz und kräftig schütteln.

3. Den Egg Nog in eine Sektschale abseihen und sofort servieren. (auf dem Foto: rechts)

Kanaan

- 15 cl Milch
- 1 Ei
- 2 TL flüssiger Honig
- Zimtpulver zum Bestreuen

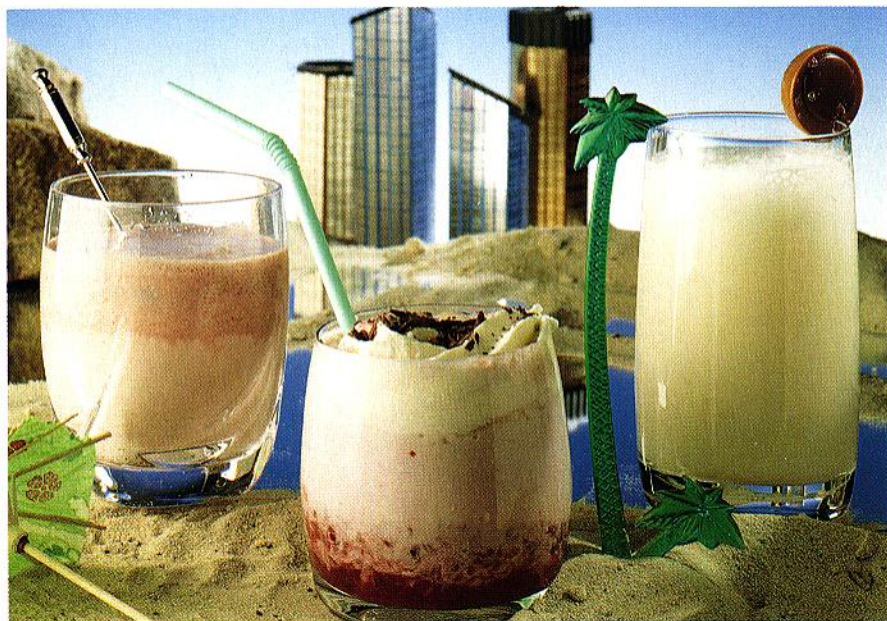
1. Milch, Ei und Honig im Shaker ohne Eis kurz und kräftig schütteln.

2. Den Drink in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen und mit Zimtpulver bestreuen.

Tip:

Mixen Sie flüssigen Honig immer zunächst ohne Eiswürfel mit den übrigen Zutaten, sonst verbindet er sich nicht gut.





Bilberry Milk

1 Kugel Vanilleeis, 5 cl Heidelbeersirup
1 cl Zitronensaft, 4 EL Heidelbeeren
eiskühlte Milch zum Auffüllen

1. Das Vanilleeis mit allen übrigen Zutaten außer der Milch in einen Tumbler geben.
2. Den Drink mit einem Barlöffel verrühren und dann mit Milch auffüllen
(auf dem Foto: links)

Brombeer Shake

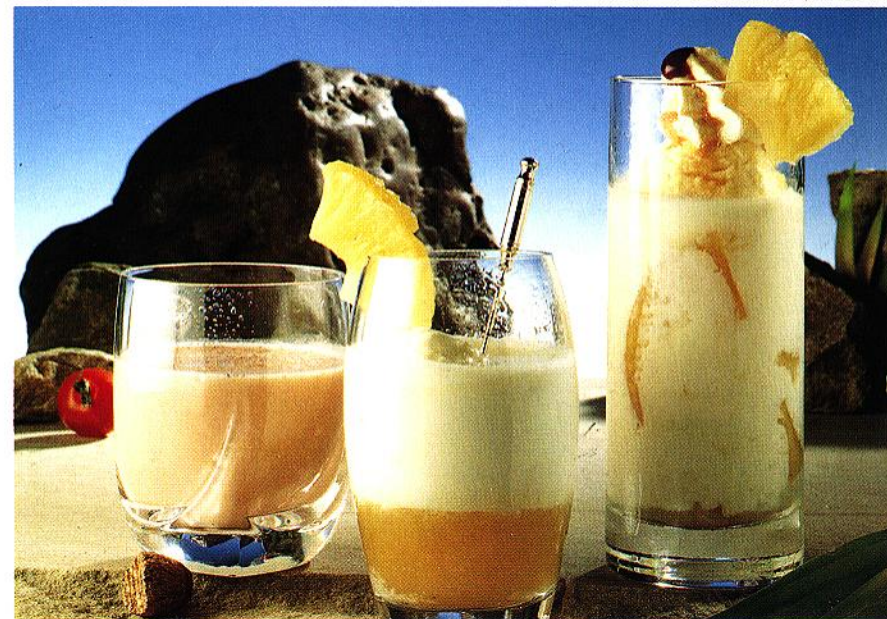
1 Kugel Vanilleeis
50 g pürierte Brombeeren
3 cl Brombeersirup, 1 cl Zitronensaft
eiskühlte Milch zum Auffüllen
1 EL steif geschlagene Sahne
Borkenschokolade

1. Das Vanilleeis in einen Tumbler geben. Das Brombeerpüree mit Sirup und Zitronensaft mischen und über das Eis geben.
2. Das Glas mit der Milch auffüllen, mit der Schlagsahne und der Borkenschokolade verzieren.
(auf dem Foto: Mitte)

Night Cap

5 cl heiße Milch, 2 cl Vanillesirup
Sodawasser zum Auffüllen
1 weiches Karamelbonbon

1. Die heiße Milch in einem Tumbler mit dem Vanillesirup vermischen.
2. Den Drink mit Soda auffüllen und das Karamelbonbon an den Glasrand stecken.
(auf dem Foto: rechts)



Tomato Milk

5 cl Tomatensaft, 2 cl Zitronensaft
2 cl Buttermilch
eiskühlte Milch zum Auffüllen

1. Die Säfte und die Buttermilch zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker gut schütteln.
2. In einen Tumbler seihen und mit Milch auffüllen.
(auf dem Foto: links)

Pineapple Milk

1 Kugel Ananaseis, 4 cl Ananassirup
2 cl Ananassaft
1 cl Zitronensaft
eiskühlte Milch zum Auffüllen
1 Ananasstück

1. Ananaseis in einen Tumbler geben. Sirup und Säfte verrühren und darübergießen.
2. Den Drink mit Milch auffüllen und mit dem Ananasstück garnieren.
(auf dem Foto: Mitte)

Ananas Squash

4 EL Ananasstücke, 10 cl Milch
4 cl Orangensaft, 1 cl Zitronensaft
1 große Kugel Vanilleeis
1 EL steif geschlagene Sahne
1 Amareno-Kirsche, 1 Ananasstück

1. Ananasstücke in ein Longdrinkglas geben. Milch im Rührglas mit Zucker und Säften verrühren und darübergießen.
2. Das Eis hinzufügen und den Drink mit Sahne und Früchten verzieren.
(auf dem Foto: rechts)

Mandelkaffee

- 2 Kugeln Nußeis
- 2 cl Mandelsirup
- 1/8 l kalter, starker Kaffee

Zum Garnieren:

- 1 EL steif geschlagene Sahne
- geröstete Mandelsplitter

1. Das Nußeis in ein Eiskaffee Glas geben, Mandelsirup und Kaffee hinzugießen und kurz umrühren.

2. Den Drink mit einer Sahnehaube garnieren und mit Mandelsplittern bestreuen.

3. Den Eiskaffee zusammen mit einem Strohhalm und einem Barlöffel servieren.

(auf dem Foto: links)

Tip:

Servieren Sie den Mandelkaffee mit einem Mandelrand. Hierfür befeuchten Sie den Glasrand mit etwas Mandelsirup, tauchen das Glas kopfüber in grob gemahlene Mandeln und drehen es Stück für Stück darin. Dann das Glas kopfüber leicht abklappen, damit nicht haftende Teilchen herunterfallen.

Eiskaffee Orange

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 1/8 l kalter, starker Kaffee

Zum Garnieren:

- 1 EL steif geschlagene Sahne
- 2 cl Orangensirup
- Schokoladenraspel

1. Das Vanilleeis in ein Eiskaffee Glas geben und mit dem Kaffee übergießen.

2. Eine Sahnehaube daraufsetzen und den Sirup darübergießen

3. Den Eiskaffee mit Schokoladenraspeln bestreuen und zusammen mit einem Strohhalm und einem Barlöffel servieren.

(auf dem Foto: rechts)

Variation:

Auf die gleiche Weise können Sie einen Erdbeer-Eiskaffee zubereiten: Nehmen Sie je eine Kugel Vanille- und Erdbeereis, ersetzen Sie den Orangen- durch Erdbeersirup und garnieren Sie den Eiskaffee mit frischen Erdbeeren.

Mokkamix

- 1 TL kalter Mokka oder Espresso
- 1/8 l eisgekühlte Milch
- 1 große Kugel Schokoladeneis

1. Mokka und Milch zusammen im Shaker kräftig schütteln.

2. Anschließend den Drink in ein Longdrinkglas geben, das Eis hinzufügen und kurz umrühren.

MIT NUSSEIS/MIT ORANGENSIRUP





Honeymoon Shake

- 1/4 l Milch
- 2 TL feingehackter kandierter Ingwer
- 2 TL flüssiger Honig
- 2 cl Mandelsirup

Zum Garnieren:

- 1 EL steif geschlagene Sahne
- Schokoladenpulver zum Bestäuben

1. Die Milch stark erhitzen. Den Ingwer in ein hitzebeständiges Gefäß geben, mit der kochend heißen Milch übergießen, den Honig darin auflösen und das Ganze etwa 1/2 Stunde ziehen lassen.

2. Dann die Ingwermilch durch ein feines Sieb abgießen, mit dem Mandelsirup aromatisieren und etwa 2 Stunden kühl stellen.

3. Den Honeymoon-Shake in einen dekorativen Becher gießen, mit einer Schlagsahnehaube krönen und mit Schokoladenpulver bestäuben.

Variation:

Sie können den Honeymoon-Shake auch heiß servieren. Erhitzen Sie ihn dann nach der Zugabe von Mandelsirup nochmals kurz.

EINFACH GUT

Unser Tip



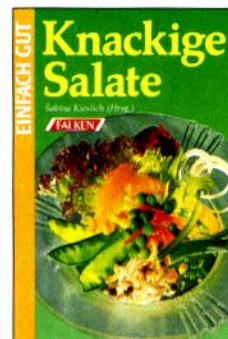
Sonja Carlsson
ISBN: 3-8068-1428-7



Frank Stein
ISBN: 3-8068-1442-2



Cornelia Zingerling
ISBN: 3-8068-1439-2



Sabine Kieslich
ISBN: 3-8068-1441-4



Silke Koch
ISBN: 3-8068-1448-1



Frank Stein
ISBN: 3-8068-1451-1

Alle Bände durchgehend vierfarbig, kartoniert,
64 Seiten, 50 Fotos.
DM 9,90, öS 79,-, sFr 10,90



Der Spezialist für nützliche Bücher