

The background is a rich, textured orange-red color. It is densely decorated with various winter-themed illustrations. At the top, there are pine branches, a gingerbread man, and a slice of citrus. Below these, a martini glass with a cherry, a glass of iced drink with a mint sprig, and a chocolate bar are visible. The center features the main text. To the right, a large mug of hot drink with a cinnamon stick and a slice of orange is shown. The bottom section includes a bottle of drink, a glass of hot drink with cinnamon sticks, a glass of iced drink with a slice of orange, and a mug of hot drink with a cinnamon stick. Various other elements like star anise, cinnamon sticks, and fruit are scattered throughout the design.

WEIHNACHTLICHE
DRINKS: VOM
GLÜHWEIN BIS
ZUM FESTLICHEN
COCKTAIL

GLÜHWEIN WIE VOM WEIHNACHTSMARKT

Zutaten:

1 Liter trockener Rotwein	7 Nelken
50 ml Rum	2 Zimtstangen
2 saftige Bio-Orangen, in Scheiben geschnitten	1 Sternanis
2 Saft-Orangen, ausgepresst	50 g brauner Kandiszucker (oder Menge nach Geschmack)

1. Zuerst den Rotwein, den frisch ausgepressten Orangensaft, die Orangenscheiben und die verschiedenen Gewürze in einen Topf geben. Werden die Gewürze dafür in einen Teepapierbeutel gegeben, lassen sie sich später leichter wieder herausnehmen.
2. Nun alles bei niedriger Stufe erwärmen, jedoch nicht aufkochen lassen (ab ca. 78°C entweicht sonst der Alkohol).
3. Als nächstes den Rum und Kandiszucker hinzugeben, nochmals kurz erhitzen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.
4. Die Gewürze und Orangenscheiben herausnehmen und den Glühwein sofort heiß servieren.

Tipp: Wer möchte, kann dem Glühwein auch noch weiteren Charakter geben. Früchte (z.B. Beeren, Kirschen, Apfel oder Birne) verleihen eine fruchtige Note, ein Kräuterzweig (etwa Rosmarin oder Thymian) dagegen eine frische Würze.



Bellini Winterbirne

Zutaten:

750 ml Birnen-Direktsaft	15 g frische Ingwerscheiben
75 g feiner Rohrzucker	2 Sternanis
2 Birnen, in Stücke geschnitten	6 Kardamomkapseln
1/2 Bio-Zitrone	200 ml Birnen-Secco
2 Zweige frischer Rosmarin	oder Champagner

1. Birnensaft und Rohrzucker im Topf unter stetigem Rühren aufkochen lassen, bis der Zucker gelöst ist.
2. Jetzt die Birnenstücke, Rosmarinzwige, Ingwerscheiben, die Gewürze und den Saft sowie Zesten der Zitrone zugeben und alles bei mittlerer Hitze und weiterem Rühren etwa 15 Minuten zu Sirup einkochen.
3. Bis auf die gekochten Birnenstücke nun alle groben Zutaten wieder aus dem Sirup herausnehmen.
4. Alles mit dem Stabmixer pürieren, bis die Birnenstücke und der Sirup vermischt sind. Dann abkühlen lassen.
5. Auf Eiswürfeln 4 cl vom Birnen-Sirup in ein Glas geben und mit 200 ml Secco oder Champagner aufgießen.

Tipp: Wer möchte, kann in jedes Glas noch einen Schuss (ca. 2 cl) Apfelbrandy oder Birnenbrand dazugeben.



SÜSSER KAMINRAUCH

Zutaten:

1 Guave, in Stücke geschnitten	300 ml Wasser
200 g Lychees, frisch oder aus der Dose	30 ml frischer Limettensaft
300 g weißer Zucker	60 ml rauchiger Mezcal
	1 Becher Zuckerwatte

1. Zucker und Wasser im Topf zu einem einfachen Zuckersirup mischen, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Die Guavenstücke und die Hälfte des Zuckersirups mit einem Stabmixer pürieren. Getrennt davon die entsteinten Lychees und die andere Hälfte des Sirups ebenfalls pürieren.

3. Je 30 ml der beiden Fruchtsirupe, den Limettensaft und den Mezcal in einem Cocktail-Shaker auf Eis schütteln.

4. Durch ein Barsieb filtern und auf frischem Eis servieren.

5. Einen Teil Zuckerwatte auszapfen und damit den fertigen Cocktail garnieren. Bei Kontakt mit der Flüssigkeit löst sich die Zuckerwatte auf und gibt so mehr Süße.

Tipp: Statt selbstgemachter Fruchtsirupe können hier auch bereits fertig gekaufte genommen werden. Dabei nur auf einen echten Fruchtanteil achten.



MOKKA PFEFFERMINZ

Zutaten:

120 ml Milch	1 TL Pfefferminzextrakt
2 Shots (ca. 60 ml) Espresso	60 ml Schlagsahne
30 g Schokolade, gehackt	1 Zuckerstange
1 EL gesüßte Kondensmilch	2 Pfefferminzkissen, gehackt

1. In einem Topf die Milch, den Espresso, die gehackte Schokolade und die Kondensmilch unter Rühren zum Kochen bringen.

2. Etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich Schokolade und Kondensmilch auflösen.

3. Vom Feuer nehmen und etwa einen Teelöffel Pfefferminzextrakt dazugeben. Je nach Stärke die Menge des Extrakts eventuell anpassen. Dann in eine Tasse füllen.

4. Die Sahne schlagen und oben auf den Mokka geben.

5. Pfefferminzkissen-Bonbons zerkleinert über den Klecks Schlagsahne streuen. Zum Umrühren und als Deko noch eine Pfefferminz-Zuckerstange hineinstecken.

Tipp: Die Schokoladensorte je nach Geschmack süßer oder herber auswählen.



PFLAUME-INGWER ICE-CREAM-FLOATS

Zutaten:

1-2 Kugeln Vanilleeis	1 Pflaume, gewürfelt
30 ml dunkler Pflaumensaft	30 ml Karamellsoße
1 Flasche Ginger Beer	1 Prise Zimt

1. In ein hohes Glas 1-2 Kugeln Vanilleeis geben.
2. Nun den Pflaumensaft eingießen.
3. Danach alles mit einem würzigen Ginger Beer (alternativ eignet sich hier ebenfalls ein Cider) auffüllen.
4. Die Pflaumenwürfel in einer Pfanne kurz etwas anrösten. Anschließend zusammen mit der Karamellsoße nach Belieben oben auf die schwimmende Eiskugel geben.
5. Zum Schluß mit einer Prise Zimt verfeinern und mit einem langen Löffel servieren.

Tipp: Je nach Geschmack lässt sich der Float über die Eis-sorte noch weiter variieren. So passen etwa ein Nuss- oder Karamelleis auch hervorragend zu den restlichen Zutaten.



CHAI GEWÜRZLATTE

Zutaten:

2 TL (oder 2 Teebeutel) loser schwarzer Tee	3 Nelken 15 g frische Ingwerscheiben
500 ml Milch	2 EL Honig
1 Zimtstange	1 Prise Muskatnuss
5 Kardamomkapseln	60 ml Schlagsahne

1. Die Milch mit Zimtstange, Kardamomkapseln, Nelken und Ingwerscheiben in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.
2. Schwarzen Tee zugeben und etwa 5 Minuten in der warmen Milch ziehen lassen.
3. Anschließend durch ein Sieb die Gewürze und den Tee wieder herausfiltern.
4. Anschließend mit dem Honig süßen, wenn gewollt etwas aufschäumen und in eine Tasse gießen.
5. Die Sahne schlagen, oben auf den Chai geben und diesen mit einer Zimtstange und einer Prise Muskatnuss verfeinern.

Tipp: Wer es noch würziger mag, kann etwas Spekulatiusgewürz beim Schlagen der Sahne dazugeben.



BLAUE RAUHNACHT

Zutaten:

30 ml Wodka

30 ml Kaffeelikör

15 ml Blue Curaçao

30 ml Süße Sahne

1 Bio-Limette oder

Thymianzweig für die Deko

1. Ein Glas mit einem einzelnen großen Eiswürfel befüllen und den Wodka sowie Kaffeelikör über das Eis gießend einfüllen.
2. Danach langsam den Blue Curaçao dazugeben, so dass sich eine eisblaue Schicht bildet.
3. Vorsichtig die Sahne eingießen und als eine weitere Schicht darüberlegen.
4. Mit einem Rührstab oder Strohhalm die Schichten ganz leicht verwirbeln und so Wolken entstehen lassen.
5. Mit Limettenschale oder einem Thymianzweig dekorieren und dann umgehend servieren.

Tipp: Um beim Eingießen einen scharfen Kontrast zwischen den Schichten zu erreichen die Flüssigkeit langsam über die Rückseite eines Löffels einlaufen lassen.





VIEL FREUDE
BEIM MIXEN UND EINE
GENUSSVOLLE
ADVENTSZEIT