

Adventstee

Getränk

Zutaten

250 ml Weißwein
250 ml frisch gepresster Orangensaft
je 1/2 unbehandelte Orange und Zitrone
2 Zimtstangen
1 TL Nelken
2 EL Zucker
1/4 l Orangenlikör

Zubereitung

Weißwein und Orangensaft in einen Topf geben. Auf die Orangen und Zitronenhälfte je eine Zimtstange feststecken und mit dem Zucker in den Punsch geben.

Langsam erhitzen, aber keinesfalls kochen. Kurz vor dem Siedepunkt den Orangenlikör zugeben. In vorgewärmten Punschgläsern servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör

Getränk

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 110 g Zucker
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- 300 ml Rum (54 %)
- 100 ml Schlagsahne, halbsteif geschlagen

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel mit dem Handrührgerät sehr cremig schlagen. Langsam den Rum unterrühren und anschließend die Schlagsahne dazugeben. Nochmals kurz aufschlagen.

Likör in eine Flasche füllen und etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend sofort verbrauchen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 750 ml Rotwein
- 125 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen à 10 cm
- 10 Pfefferkörner

Zubereitung

Alle Zutaten außer Orange und Zitrone in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen, dabei des öfteren rühren damit sich der Zucker auflöst.

Orange und Zitrone in Scheiben schneiden. In den heißen Wein geben und 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipankaffee

Getränk

Zutaten

60 g Amarettini-Kekse
200 g Schlagsahne
160 g Marzipanrohmasse
400 ml heißen Kaffee
2 TL flüssigen Honig
2 Prisen Zimt

Zubereitung

Marzipanrohmasse klein zerteilen, in den heißen Kaffee geben und fein pürieren. Zimt und 1 1/2 Löffel Honig dazugeben und weiterpürieren.

Schlagsahne steif schlagen. Amarettini-Kekse in ein Handtuch wickeln und mit der Küchenrolle zerschlagen. Dann den Marzipankaffee auf 4 Gläser (können auch vorgewärmt sein!) verteilen, Sahne darauf geben und mit den Keksbröseln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pimms No. 1

Getränk

Zutaten für 5 Personen

- 200 ml Pimm's No. 1
- 800 ml Tonic Water
- 1/2 Orange (Schale, unbehandelt)
- 1/2 Zitrone (Schale, unbehandelt)
- 2 Stiele Minze
- 50 g Salatgurke
- 50 g Apfel
- 1 Orange (unbehandelt)

Zubereitung

Gurke, Apfel und Orange in dünne Scheibenschneiden. Mit Pimm's, Tonic Water, Orangen-, Zitronenschale und Minze in Flaschenfüllen und kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotweinpunsch

Getränk

Zutaten

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- 3 EL Zucker
- 50 g getrocknete Apfelringe
- 3/4 Liter Wasser
- 5 Beutel Schwarztee
- 1/4 Liter Rotwein
- 4 EL braunen Rum

Zubereitung

Zitrone heiß abwaschen und Schale dünn abschälen, mit Zimtstangen, Nelken, Zucker, Apfelringen und Wasser aufkochen. Tee 5 Minuten darin ziehen lassen, dann entfernen. Rotwein erhitzen und dazugießen; Rum einrühren. Gegebenenfalls noch abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sommerbowle

Getränk

Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 500 g Früchte (Erdbeeren
Himbeeren
Pfirsiche
Nektarinen)
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 300 ml weißer Martini
- 700 ml gekühltes Mineralwasser
- 700 ml gut gekühlter Schaumwein oder Cidre

Zubereitung

Die Früchte waschen, evtl. putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte, den Zucker, die aufgeschlitzte Vanilleschote und die herausgekratzten Samen in eine Schüssel geben und zugedeckt 3-4 Stunden marinieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser und Schaumwein oder Cidre aufgießen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tims Saurer

Getränk
Tim Mälzer

Zutaten

250 ml Apfelkorn
250 ml Wodka
75 ml Zitronensaft
1 Flasche Bitter Lemon (200 ml)

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, in eine Flasche füllen und in den Froster stellen. Eiskalt servieren!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer