Winterdrinks, die mächtig einheizen

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche



Das Wetter draußen macht eher weniger Laune, da zieht man sich doch gerne mit einer dicken Decke auf die Couch zurück und trinkt was Leckeres. Wie wäre es mit einem tollen Winter-Cocktail? Hildegard Möller aus Münster hat in ihrem neuen Buch „Winter Drinks – Mit und ohne Alkohol“ ganz tolle Rezepte mit nur 3 Zutaten (zuzüglich Eiswürfel und Garniturvorschlägen, die man aber auch weglassen kann) zusammengestellt. Dazu gibt es noch leckere Ideen für Häppchen. Wir zeigen Ihnen vier raffinierte Cocktail-Kreationen, die geschmacklich garantiert den Winter-Blues für einige Minuten vertreiben.

Christmas Aperol

Portion: 1 Drink

50 ml	Aperol
30 ml	Cranberrysaft
120 ml	Prosecco
Ein paar	Eiswürfel

Garnitur:

1 EL	getrocknete Cranberrys
Etwas	Prosecco
1	Holzspieß
Etwas	Zucker
1	Zweig Rosmarin

- Einige Eiswürfel in ein Glas geben. Mit Aperol und Cranberrysaft übergießen. Mit Prosecco auffüllen.
- Garniturvorschlag: Ca. 1 EL getrocknete Cranberrys mit etwas Prosecco anfeuchten und auf einen kleinen Holzspieß stecken.
- Den Spieß in Zucker wenden und auf den Glasrand legen.
- Einen Rosmarinzweig in den Cocktail stecken.
- Den Drink sofort servieren.

Apfel-Schneegestöber

Portion: 1 Drink (150 ml)

2 EL	Apfelmus
¼ TL	Zimt
50 ml	Sahne
2 EL	Crushed Ice

Garnitur:

1	Apfelscheibe
1	Zimtstange

- Das Apfelmus in ein Glas geben. Den Zimt unterrühren. Die Sahne darauf gießen.
- Mit Crushed Ice auffüllen.
- Den Drink mit 1 Apfelscheibe und mit 1 Zimtstange garnieren.
- Sofort servieren.



Birne-Gin-Tonic

Portion: 1 Drink

50 ml	Gin
100 ml	Birnensaft
100 ml	Tonic Water
Ein paar	Eiswürfel

Garnitur:

1	Scheibe Birne
1	Plätzchenausstecher
1	Thymianzweig

- Einige Eiswürfel in ein Glas geben. Mit Gin und Birnensaft übergießen.
- Mit Tonic Water auffüllen.
- Aus einer dünnen Birnenscheibe mit einem Plätzchenausstecher ein weihnachtliches Motiv wie zum Beispiel einen Tannenbaum oder einen Stern ausstechen und auf den Glasrand stecken.
- Mit einem Thymianzweig garnieren.
- Den Drink sofort servieren.

Marzipan-Rum-Macchiato

Portion: 1 Drink (200 ml)

120 ml	Milch
50 g	Marzipanrohmasse
30 ml	brauner Rum

Garnitur: Bourbon-Vanillezucker
Etwas

- Die Milch in einem Topf erhitzen (nicht kochen).
- Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und unterrühren. So lange rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat.
- Dann den Rum hinzugeben und alles mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
- Garniturvorschlag: Den Marzipan-Rum-Macchiato mit Bourbon-Vanillezucker bestreuen.
- Sofort servieren.

Fotos: Finken & Bumiller, Stuttgart © 2023 Jan Thorbecke Verlag, iStockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte