

Für Sacha, der das beste Mango-Lassi macht.

Aus dem Englischen übersetzt von Renate Christ

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2013 Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel »Milkshake Bar –
Shakes, Malts, Floats & Other Soda Fountain Classics« 2012
erschieden bei Ryland Peters & Small, London

© Text Hannah Miles, Design und Fotografie Ryland Peters &
Small 2012

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-0783-7

DANK DER AUTORIN

Mein Dank geht an den Verlag Ryland Peters & Small, dafür,
dass ich meine Milchshake-Träume ausleben durfte. Beson-
ders danke ich Rebecca für ihre Geduld beim Lektorieren,
Julia für die Inspiration zum Pistazien-Milchshake und Megan
für die wunderschöne Buchgestaltung. Vielen Dank auch an
Sunil für die Zubereitung der hübschen Milchshakes, an Liz
für die perfekten Requisiten und an Kate für die umwerfenden
Fotos. Herzliche Grüße und vielen Dank an meinen Bruder
Gareth für seine Recherche bezüglich des US-Crunchie-Rie-
gels! Und an all meine tollen Milchshake-Verkoster – Ihr wisst
schon, wer gemeint ist – vielen Dank, dass Ihr die ganzen
Milchshakes geschlürft habt!





INHALT

GUT GESCHÜTTELT!	6
GRUNDREZEPTE	8
KLASSISCH	10
FRUCHTIG	24
WITZIG	38
DEKADENT	50
REGISTER	64

Dies sind die Grundrezepte für die Soßen und Sirupe, die in meinen Rezepten verwendet werden. Sie eignen sich perfekt für Milchshakes.

GRUNDREZEPTE

BEERENSOSSE

200g Erdbeeren, entstielt
150g Himbeeren
150g extrafeiner Zucker
1 TL Vanilleextrakt

ERGIBT 250 ML

Alle Zutaten in einem kleinen Topf bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, das Obst sehr weich und die Soße sirupartig ist.

Die Soße durch ein Sieb passieren. Nach dem Abkühlen in eine Flasche füllen.

Die Soße hält sich in einer verschlossenen Flasche im Kühlschrank bis zu 1 Woche lang.

SCHOKOLADENSIRUP

125g dunkelbrauner Zucker
125g extrafeiner Zucker
70g ungesüßtes Kakaopulver,
gesiebt
1 TL Vanilleextrakt
1 Pr Salz

ERGIBT 500 ML

Alle Zutaten mit 250ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Bei milder Hitze so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren sirupartig einkochen lassen.

Nach dem Abkühlen hält sich der Sirup in einer verschlossenen Flasche im Kühlschrank bis zu 3 Wochen lang.

KARAMELLSOSSE

100g extrafeiner Zucker
50g Butter
100g Crème double
1 Pr Salz

ERGIBT 200 ML

Den Zucker und die Butter in einem kleinen Topf bei milder Hitze unter Rühren so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist. Das Salz unterrühren. Die Crème double hinzufügen und die Mischung so lange erhitzen, bis sie dickflüssig und karamellfarben ist. Wenn die Soße zu dick wird, fügen Sie etwas Crème double hinzu.

Nach dem Abkühlen hält sich die Soße in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank bis zu 1 Woche lang.



Erdnussbutterpralinen sind meine absolute Liebessüßigkeit, deshalb liebe ich diesen Milchshake sehr. Gehaltvoller Schokoladensirup, salzige Erdnussbutter und süße Karamellsoße eiskalt mit Eiscreme serviert – das ist ein Stück Paradies im Glas! Sie können je nach Vorliebe glatte oder auch stückige Erdnussbutter verwenden. Wenn Sie letztere nehmen, dann sollten Sie die Milchshakes mit Löffeln servieren, damit Sie die auf den Boden sinkenden Erdnussstückchen essen können.

ERDNUSSBUTTER-SHAKE

2 EL Schokoladensirup (siehe S. 8 oder gekauft)

4 EL Karamellsoße (siehe S. 8 oder gekauft)

500ml kalte Milch

100g Erdnussbutter

4 Kugeln Vanilleeis

10g mit Honig geröstete

Erdnüsse, gehackt, zum Dekorieren

2 hohe Gläser, gekühlt

2 Strohhalme

2 PORTIONEN

Mithilfe eines Löffels abwechselnd Schokoladensirup und Karamellsoße innen an den Seitenwänden der Gläser herunterlaufen lassen (pro Glas ca. 1 Esslöffel von jeder Soße).

Die restlichen 2 Esslöffel Karamellsoße zusammen mit der Milch, der Erdnussbutter und 2 Kugeln Eiscreme in den Mixer geben und so lange mixen, bis der Shake sehr schaumig und dickflüssig ist.

Den Milchshake in die vorbereiteten Gläser füllen, auf jede Portion noch eine Kugel Eis geben und mit den Erdnüssen bestreuen. Sofort mit Strohhalmen servieren.





Smoothies sind beliebte und äußerst erfrischende Getränke auf Joghurtbasis. Mit gefrorenen Beeren zubereitet, die während des Mixens auftauen, bieten sie die perfekte Abkühlung. Sie können alle erdenklichen Kombinationen von Beeren verwenden, die Sie mögen. Ich nehme am liebsten Erdbeeren, Blaubeeren und Himbeeren. Mit Fruchtspießen dekoriert, ist dieser kühlende Drink perfekt dazu geeignet, bei Sonnenschein serviert zu werden.

BEEREN-SMOOTHIE

- 8–10 frische Beeren Ihrer Wahl**
(z. B. Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren)
- 2 EL Beerensoße** (siehe S. 8 oder gekauft)
- 300g Naturjoghurt**
- 300ml kalte Milch**
- 150g frische reife Erdbeeren**
- 250g gefrorene gemischte Beeren**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 1 EL flüssiger Honig bzw. nach Belieben**
- 2 Holzspieße**
- Eine Dosierflasche**
- 2 hohe Gläser, gekühlt**
- 2 Strohhalme**
- 2 PORTIONEN**

Auf jeden Spieß mehrere Beeren stecken und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

2 Esslöffel Beerensoße in eine Dosierflasche geben und die Innenseite der Gläser damit spiralförmig verzieren.

Die übrigen Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis das ganze Obst püriert ist. Wenn Ihr Mixer nicht stark genug ist, um die gefrorenen Beeren zu zerkleinern, lassen Sie sie bei Zimmertemperatur etwas antauen, bevor Sie sie in den Mixer geben.

Den Smoothie durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen, anschließend in die vorbereiteten Gläser füllen. Jedes Glas mit einem Fruchtspieß und einem Strohalm versehen und servieren.

TIPP Die Süße des Smoothies hängt vom Zuckergehalt der Beeren ab. Fügen Sie, falls nötig, noch ein wenig mehr Honig hinzu.



Mein Mann Sacha, von dem dieses Rezept stammt, ist Inder, und Lassis sind bei uns zu Hause sehr beliebt, besonders die mit Mangogesmack. Man kann zwar frische Mangos verwenden, aber wir bevorzugen Mangopüree aus der Dose. Es mag seltsam erscheinen, ein süßes Getränk mit Salz und Kreuzkümmel zu würzen, aber dadurch kommt der Geschmack der Mango erst so richtig zur Geltung. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie cremigen Joghurt verwenden und die grünsten Pistazien, die Sie finden können.

MANGO-LASSI

¼ TL Kreuzkümmelsamen

Die Kreuzkümmelsamen mit dem Salz im Mörser fein zerstoßen.

¼ TL Meersalz

360ml Mangopüree

**300g Naturjoghurt und 2 TL
zum Servieren**

In jedes Glas 2 Esslöffel Mangopüree geben und die Gläser so schwenken, dass die untere Hälfte mit einer dicken Schicht Püree bedeckt ist. Dadurch ergibt sich ein hübscher zweifarbiger Effekt, wenn das Lassi eingefüllt wird.

200ml kalte Milch

**1 EL geschälte Pistazien, fein
gehackt, zum Dekorieren**

Den Joghurt, die Milch und das restliche Mangopüree mit dem Gewürz in einen Mixer füllen und glatt mixen.

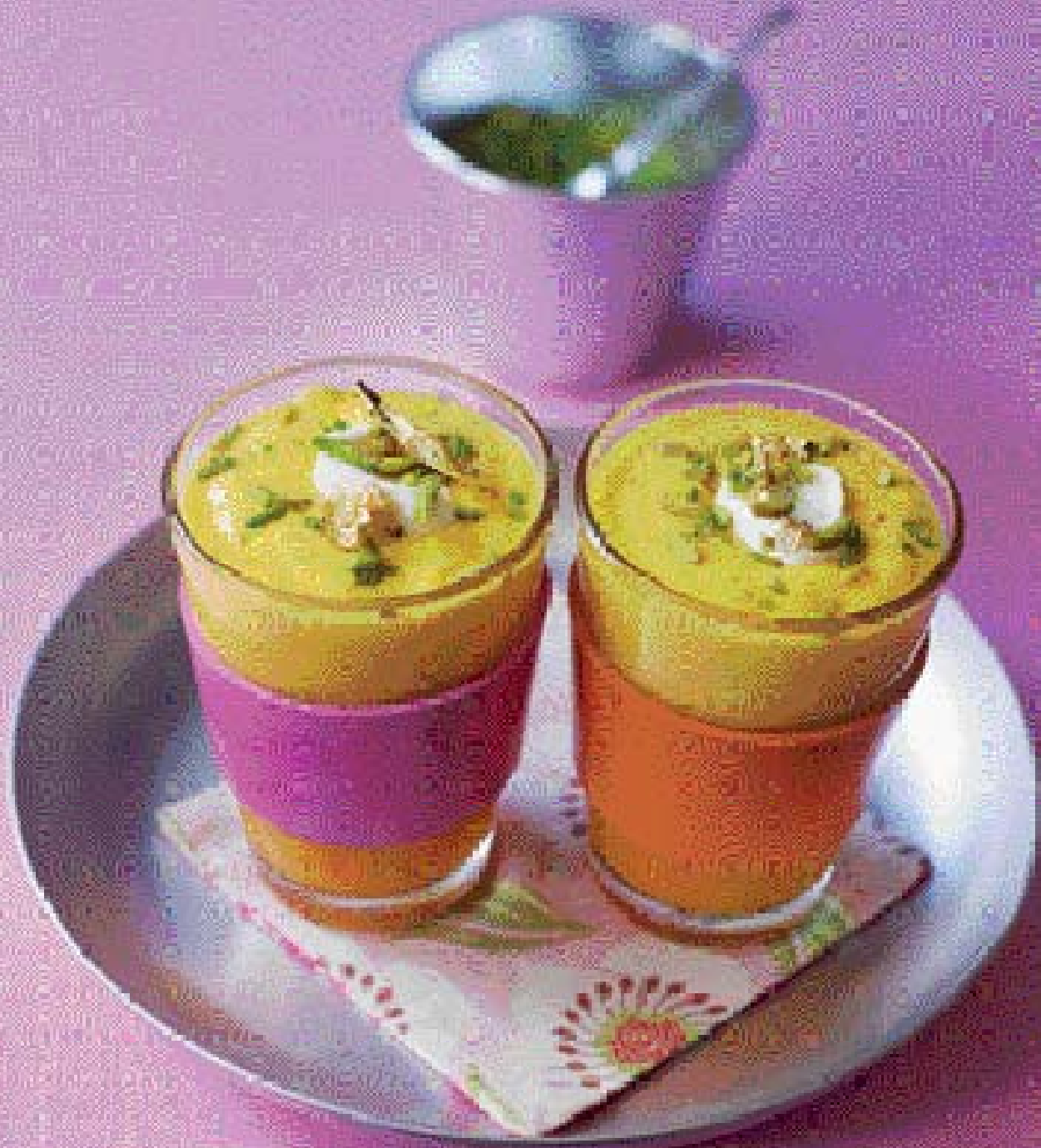
**Essbares Blattgold zum Dekorieren
(wer mag)**

2 hohe Gläser, gekühlt

In die vorbereiteten Gläser füllen und auf jede Portion etwas Joghurt geben. Mit den gehackten Pistazien und – falls gewünscht – ein paar Stückchen Blattgold bestreuen und sofort servieren.

2 PORTIONEN





REGISTER

A

Ahornsirup
Ahornsirup-Popcorn-Shake 48
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Äpfel
Ananas-Minz-Crush 34
Apfelschnee-Shake 25
Ananas-Minz-Crush 34

B

Baiser, Zitronen- 26
Bananen
Bananen-Karamell-Milchshake 12
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Beeren-Smoothie 29
Beerensoße 8

C

Coke-Float 11
Cream-Soda-Float 11

D

Doughnut-Float 43

E

Eiersahne 19
Eiscreme
Ahornsirup-Popcorn-Shake 48
Coke-Float 11
Doughnut-Float 43
Erdnussbutter-Shake 16
Gesalzener Karamell-Shake 59
Kaffee-Frappé 56
Keks und Milchcreme 44
Lavendeltraum 52
Pistazien-Milchshake 63
Rosenblütentraum 52
Schokokeks-Shake 39
Schokoladen-Kirsch-Shake 55
Schokoladen-Minz-Shake 60
Vanille-Himbeer-Float 47
Vanille-Malz-Frappé 23
Zitronen-Baiser 26
Erdbeeren
Beeren-Smoothie 29
Beerensoße 8
Doughnut-Float 43
Mini-Erdbeermilchshake 15

Erdnussbutter-Shake 16

F

Fudge
Gesalzener Karamell-Shake 59

G

Geeiste Milch mit Plätzchen 40
Gesalzener Karamell-Shake 59

H

Himbeeren
Beerensoße 8
Vanille-Himbeer-Float 47

J

Joghurt
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Beeren-Smoothie 29
Mango-Lassi 30
Schokoladen-Orangen-Smoothie 51
Zitronen-Baiser 26

K

Kaffee-Frappé 56
Karamell
Ahornsirup-Popcorn-Shake 48
Bananen-Karamell-Milchshake 12
Erdnussbutter-Shake 16
Gesalzener Karamell-Shake 59
Karamellsoße 8
Keks und Milchcreme 44
Kirschen
Schokoladen-Kirsch-Shake 55
Kokosnuss
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Konfitüre
Doughnut-Float 43

L

Lassi, Mango- 30
Lavendeltraum 52
Limetten
Wassermelonen-Cooler 33
Limonade
Coke-Float 11
Cream-Soda-Float 11
Vanille-Himbeer-Float 47

M

Malzmilchpulver
Schokoladen-Malz-Shake 20

Vanille-Malz-Frappé 23
Mango
Ananas-Minz-Crush 34
Mango-Lassi 30
Milch
Ahornsirup-Popcorn-Shake 48
Bananen-Karamell-Milchshake 12
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Beeren-Smoothie 29
Doughnut-Float 43
Eiersahne 19
Erdnussbutter-Shake 16
Geeiste Milch mit Plätzchen 40
Gesalzener Karamell-Shake 59
Kaffee-Frappé 56
Keks und Milchcreme 44
Lavendeltraum 52
Mango-Lassi 30
Mini-Milchshakes 15
Pistazien-Milchshake 63
Rosenblütentraum 52
Schokokeks-Shake 39
Schokoladen-Malz-Shake 20
Schokoladen-Minz-Shake 60
Schokoladen-Orangen-Smoothie 51
Vanille-Malz-Frappé 23
Zitronen-Baiser 26
Mini-Milchshakes 15
Minze
Ananas-Minz-Crush 34
Schokoladen-Minz-Shake 60

O

Orange
Schokoladen-Orangen-Smoothie 51

P

Pistazien
Mango-Lassi 30
Pistazien-Milchshake 63
Plätzchen
Salzbrezelplätzchen 40
Popcorn
Ahornsirup-Popcorn-Shake 48

R

Rosenblütentraum 52

S

Sahne
Apfelschnee-Shake 25

Schokoladen-Minz-Shake 60
Salzbrezelplätzchen 40
Schokolade
Eiersahne 19
Erdnussbutter-Shake 16
Geeiste Milch mit Plätzchen 40
Mini-Schokoladenmilchshake 15
Schokokeks-Shake 39
Schokoladen-Kirsch-Shake 55
Schokoladen-Malz-Shake 20
Schokoladen-Minz-Shake 60
Schokoladen-Orangen-Smoothie 51
Schokoladensirup 8
Smoothies
Bananen-Kokos-Smoothie 37
Beeren-Smoothie 29
Schokoladen-Orangen-Smoothie 51
Sodawasser
Eiersahne 19
Sorbet
Cream-Soda-Float 11
Soßen
Beerensoße 8
Karamellsoße 8
Schokoladensirup 8
Vanille
Doughnut-Float 43
Gesalzener Karamell-Shake 59
Mini-Vanillemilchshake 15
Vanille-Himbeer-Float 47
Vanille-Malz-Frappé 23

W

Wassermelonen-Cooler 33

Z

Zitrone
Cream-Soda-Float 11
Zitronen-Baiser 26

