



Winter GETRÄNKE

HEISS & KALT



JAN THORBECKE VERLAG

Inhalt

Heiße Schokolade <i>mit Milchschaum</i>	5
Heiße Schokolade <i>mit Salz-Karamell</i>	6
Eiskaffee	9
Matcha-Latte	10
Vegane heiße Schokolade	13
Rote Schokolade	14
Kardamom-Rosenwasser-Schokolade	17
Russischer Kaffee	18
Heiße Gewürzmilch <i>mit Amarenakirschen</i>	21
Marzipanpunsch	22
Heiße Amaretto-Milch <i>mit Mandeln</i>	25
Kürbis-Martini-Cocktail	26
Heiße Schokolade <i>mit Chili</i>	29
Eierlikör	30
Weiße heiße Schokolade	33
Heiße Schokolade <i>mit Nuss-Nougat-Creme</i>	34
Irish Coffee	37
Roter Glühwein	38
Wintertee <i>mit Rum</i>	41

Apfel-Hagebutten-Blaubeer-Tee	42
Orangen-Rosmarin-Punsch	45
Mate-Malven-Tee <i>mit Rosenblättern</i>	46
Ingwer-Thymian-Tee	49
Winter-Sangria	50
Wintercocktail Blueberry	53
Himbeer-Prosecco	54
Merry Moscow Mule	57
Cranberry-Gin <i>mit Zitronenlimonade</i>	58
Kiwi-Himbeer-Mojito	61
Café frappé	62



Heiße Schokolade

MIT MILCHSCHAUM

Zutaten

30 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

2 Zuckerwürfel

Kakaopulver

Zubereitung

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und unter Rühren mit 100 ml Wasser und den Zuckerwürfeln erhitzen, bis sich beides gelöst hat. Die Milch in einem zweiten Topf erhitzen. Die eine Hälfte davon mit einem Schneebesen unter die flüssige Schokolade rühren. Die andere Hälfte aufschäumen. In ein hitzefestes Glas gießen und mit dem Milchschaum krönen. Mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.

Roter Glühwein

Zutaten für 1,5 Liter

8 Kardamomkapseln

10 Nelken

10 Pimentkörner

4 Kapseln Sternanis

1 Stange Zimt

1 TL Koriander

1 l trockener Rotwein

500 ml Wasser

1 unbehandelte Orange

Zucker

Zubereitung

Alle Gewürze in ein Säckchen geben, dieses zubinden und zusammen mit dem Rotwein und 500 ml Wasser in einem zugedeckten Topf aufkochen. Die gewaschene Orange in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und hinzugeben. Bei milder Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Den Beutel mit den Gewürzen über dem Topf ausdrücken und entfernen. Den Glühwein mit Zucker abschmecken.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Falls nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für ein Glas oder eine Tasse bemessen,
außer bei den getrockneten Teemischungen.

10 ml = 1 cl

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2017 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Fotos: Nathalie Wolff, Paris
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1213-8 (Print)
ISBN 978-3-7995-1240-4 (eBook)

