



**Julia Ewers/Lukas Baseda**

**JAM COCKTAILS**  
**FRUCHTIG, FRISCH**  
**UND LECKER**

Jan Thorbecke Verlag

**PATMOS**  
**ESCHBACH**  
**GRÜNEWALD**  
**THORBECKE**  
**SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

## *Die Autoren*

**JULIA EWERS** ist beim Kochen mit Herz und Seele dabei und liebt es, kreativ zu arbeiten. So ist sie auch zum Foodstyling gekommen. Sie hat ursprünglich Kommunikationsdesign studiert. Es hat ihr viel Spaß bereitet, die Rezepte zu entwickeln und ihren Horizont kulinarisch zu erweitern.

**LUKAS BASEDA** arbeitet als professioneller Foodstylist und Rezeptentwickler für Werbung und Redaktion. Durch seine Arbeit als Trainer in privaten Kochschulen ist er geübt in der schnellen Entwicklung und Umsetzung kreativer Ideen. Bei seinen Rezepten legt er großen Wert auf verständliche Texte sowie Funktionalität der Mengenangaben. Lukas pflegt ein Netzwerk von verschiedenen Produzenten und kleinen Feinkostgeschäften, bei denen er die frischen Zutaten einkauft.

Die Fotos wurden vom renommierten Hamburger **STUDIO SEIFFE** wunderbar ästhetisch in Szene gesetzt. Wir danken für die freundliche Genehmigung zum Abdruck, insbesondere dem Fotografen **Arvid Knoll**.

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

Alle Rechte vorbehalten

© 2018 Jan Thorbecke Verlag,

ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Texte: Julia Ewers

Fotos: Studio Seiffe, Hamburg, Arvid Knoll

Foodstyling: Lukas Fabio Baseda und Julia Ewers

Druck: Himmer GmbH Druckerei, Augsburg

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1292-3

# INHALT

We love Jam Cocktails! .....	7
Jam Cocktails – die Rezepte .....	8
Marmeladen & Gelees – die Rezepte ..	58
Register .....	64



# YELLOW GINMARINE

*Ein Gin Tonic mit fruchtiger Note*

## ZUTATEN FÜR 1 COCKTAILGLAS (CA. 160 ML)

2 Zweige Rosmarin

1 unbehandelte Zitrone

1 EL Aprikosenmarmelade

(Rezept S. 59)

5 cl Gin

Eiswürfel

Tonic zu Auffüllen

## AUSSERDEM

Rührglas

1. Die Rosmarinzwige kalt abspülen und trocken schütteln. Die unbehandelte Zitrone heiß abspülen und eine Zitronenzeste abschneiden. Die übrige Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Rosmarinzwige, Aprikosenmarmelade, Gin, einen Spritzer Zitronensaft sowie die abgeriebene Schale im Rührglas so lange verrühren, bis die Marmelade sich aufgelöst hat.
3. Das Cocktailglas randvoll mit Eiswürfeln füllen. Mit den zusammengerührten Zutaten sowie dem Tonic auffüllen.
4. Die Zitronenzeste zur Garnitur ins Glas geben.

## TIPP

Die richtige Wahl des Tonics zum Gin ist wichtig für den besten Geschmack.



# APPLE BRAMBLE

*Ein mit Vanille abgerundeter  
wunderbar fruchtiger Cocktail*

ZUTATEN FÜR 1 COCKTAILGLAS (CA. 200 ML)

1 EL Brombeermarmelade

(Rezept S. 58)

5 cl Wodka

Mark einer Vanilleschote

Eiswürfel

Crushed Ice

naturtrüber Apfelsaft  
zum Auffüllen

AUSSERDEM

Cocktailshaker

1. Brombeermarmelade, Wodka, das Mark einer Vanilleschote sowie Eiswürfel in einen Shaker geben und 15 Sekunden kräftig schütteln.
2. Den Inhalt des Shakers in das Cocktailglas gießen und das Glas bis zum Rand mit Crushed Ice befüllen. Mit dem Apfelsaft auffüllen.

**TIPP**

Statt der Vanilleschote kann auch Vanille-Wodka verwendet werden.

