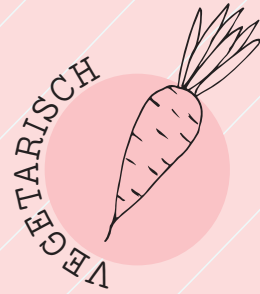


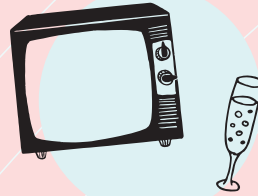
Symbole



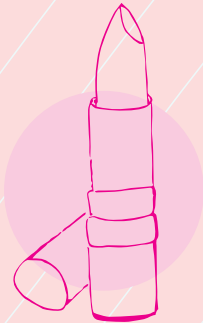
vegan



vegetarisch



für einen Film- oder Serienabend



für den Beauty-Abend



vor dem Clubabend mit den Mädels



Girls Night

Rezepte & Tipps
für den perfekten Mädelsabend

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

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

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: S. 6, 62: Cultura Creative/Photocuisine;

S. 8, 20, 32, 39: S'Cuiz in/Photocuisine; S. 11: Bilic / Photocuisine;

S. 12, 16, 40: Zoé & Blaise/Photocuisine; S. 14: Subbotina Anna/
shutterstock; S. 19: Velsberg/Photocuisine; S. 23, 36: Paquin/
Photocuisine; S. 24, 28: Jonneskindt/Photocuisine;

S. 31: Deslandes/Photocuisine; S. 35: Dziegielewska/Photo-
cuisine; S. 43, 50, 54, 61: Amiel/Photocuisine; S. 44: Charles/
Photocuisine; S. 47: Nicol/Photocuisine; S. 48: deniskomarov/
iStock; S. 53: Hall/Photocuisine; S. 57: Syl d AB/Photocuisine;

S. 58: Quach/Photocuisine.

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1410-1

Inhalt

7

The girls are back in town!

8

Snacks

15

Filmtipps für den Mädelsabend

24

Süße Snacks

26

DIY-Popcorntüte

38

Desserts



48

Mädels-Wellness

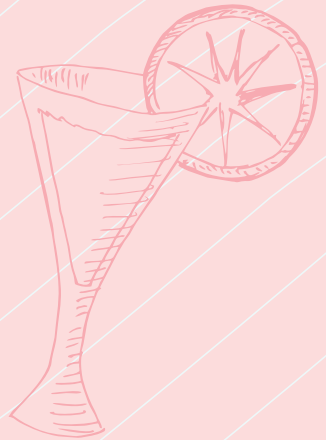
50

Eis & Eis-Lollys



56

Getränke



64

Register



Selbst gemachte Brezeln

mit Senf-Ahornsirup-Dip



ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten
RUHEZEIT: ca. 1 Stunde 15 Minuten
BACKZEIT: ca. 15 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

Für 9–10 Stück

Brezeln

500 g Weizenmehl, Type 550
+ etwas zum Arbeiten

½ Würfel frische Hefe (21 g)

½ TL Zucker – 150 ml lauwarme Milch

40 g weiche Butter – Salz

80 g Natron

grobes Meersalz zum Bestreuen

Dip

100 g Naturjoghurt – 100 g Crème fraîche

2 EL Dijon-Senf

2 EL mittelscharfer Senf

3 EL Ahornsirup oder nach Geschmack

Salz – 2 EL Olivenöl

1 EL Sprossen zum Bestreuen (optional)

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Hefe in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2 Die lauwarme Milch unterrühren, die weiche Butter und 2 TL Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt nochmals ca. 40 Minuten ruhen lassen.

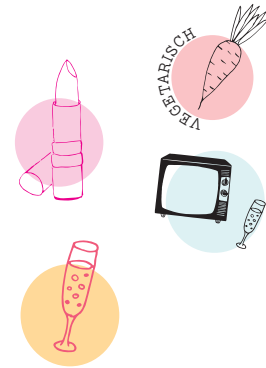
3 Den Teig in 9–10 Portionen teilen und jeweils zu einem ca. 50 cm langen Strang ausrollen. Zu dicken Brezeln formen und die Enden andrücken. Auf einem bemehlten Brett nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen. Beiseite stellen, das Natron untermischen. Die Brezeln jeweils mit einem Schaumlöffel ca. 30 Sekunden in die heiße Lauge tauchen und kurz abtropfen lassen. Die Brezeln auf das Blech legen, leicht mit grobem Salz bestreuen und im Ofen 15–20 Minuten backen.

5 Für den Dip den Joghurt mit der Crème fraîche, beiden Sorten Senf, dem Ahornsirup, Salz und 1 EL Olivenöl glatt rühren. Den Dip abschmecken und mit dem übrigen Öl beträufeln. Den Dip, falls gewünscht, mit Sprossen bestreuen.



Sweet Berry Cocktail



ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
WARTEZEIT: 1 Stunde
SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht

Für 4 Mädels

150 g Puderzucker
130 g Schaumzucker-Erdbeeren
(z.B. von Haribo)
300 ml Apfelsaft
3 EL grüne Teeblätter
16 cl Wodka
4 cl Veilchensirup
10 cl Traubensaft
Eiswürfel

Zum Servieren

½ Bio-Zitrone
lila Dekorzucker
4 ungespritzte Veilchenblüten
(optional)

- 1** Den Puderzucker in einem Topf schmelzen und 150 ml Wasser zufügen. Die Schaumzucker-Erdbeeren untermischen und bei geringer Hitze in ca. 10 Minuten schmelzen. Den Sirup durch ein feines Sieb passieren und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
- 2** Inzwischen den Apfelsaft erhitzen, die grünen Teeblätter zufügen, ca. 6 Minuten ziehen lassen, die Teeblätter entfernen und die Mischung abkühlen lassen.
- 3** Zum Servieren die Zitrone einschneiden und den Rand von 4 Martinigläsern mit Zitronensaft anfeuchten, anschließend in lila Dekorzucker drehen, sodass die Gläser einen lila Zuckerrand haben.
- 4** 8 cl Erdbeer-Sirup abmessen, den Rest anderweitig verwenden. Den Sirup mit dem Wodka, dem Veilchensirup, dem abgekühltem Apfelsaft, dem Traubensaft und einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben. Alles gut durchmixen und den Cocktail durch ein Barsieb in die vorbereiteten Gläser gießen, jeweils mit einer Veilchenblüte garnieren und servieren.



Register

Apfel-Gesichtsmaske	49
Bananen-Honig-Handmaske	49
Beeren-Limo	63
Beerentortillas mit Schokolade	41
Biskuitrolle mit rosa Mandeln	46
Brezeln mit Senf-Ahornsirup-Dip	18
Eis-Lollys „Tequila Sunrise“ und „Sex on the Beach“	55
Erdbeercharlotte im Glas	38
Flavoured Popcorn mit Erdbeer-Geschmack	25
Freak-Shake	56
Fruchteis am Stiel	52
Fruchtspieße mit Brioche, Marshmallows und Schokoladensauce	33
Grissini mit Sesam und Hummus	21
Halbgefrorenes mit Limette und Erdbeeren	51
Heiße Schokolade mit Marshmallows und Schokotropfen	59
Himbeer-Freak-Shake	56
Linzerplätzchen-Lollys	30
Low Fat Tacos	17
Marmorierte Bete mit Ziegenkäse und Schnittlauch	22
Mini-Pizzen mit Tomaten, Champignons und Emmentaler	10
Mini-Rosen-Panna-cotta	45
No-Bake-Balls aus Erdnussbutter, Haferflocken und Salzbrezeln	34
Pink Donuts mit kandierten Rosenblütenblättern	42
Popcorn mit Erdbeer-Geschmack	25
Salzkaramell-Popcorn-Lollys	29
Selbst gemachte Beeren-Limo	63
Selbst gemachte Brezeln mit Senf-Ahornsirup-Dip	18
Semifreddo (Halbgefrorenes) mit Limette und Erdbeeren	51
Sex on the Beach	55
Sweet Berry Cocktail	60
Sweet „Pizza“	37
Tequila Sunrise	55
Tortillas mit Hähnchen und Avocado-Joghurt-Crème	13
Veggie-Burger-Schnecken	9
Zuckerpeeling	49

