







WINTERDRINKS
MIT UND OHNE
ALKOHOL



HILDEGARD
MÖLLER

WINTER-
DRINKS

MIT UND OHNE
ALKOHOL



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Die Autorin

Hildegard Möller lebt in Münster und war nach ihrem Studium Inhaberin und Küchenchefin zweier Gastronomiebetriebe. Seit einigen Jahren setzt die Ökotrophologin ihr kreatives Handwerk am Schreibtisch fort. Als Kochbuchautorin und Food-Journalistin schreibt und kocht sie mit Leidenschaft. Zu Hause experimentiert sie gerne mit Produkten aus ihrem eigenen Garten, wo von Apfel bis Zitronenmelisse alles wächst. Bei Thorbecke erschienen von ihr bereits »Limo, Brause & Spritz«, »Frische Kräuterdrinks« und »Sommerdrinks«.



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

Alle Rechte vorbehalten

© 2021 Jan Thorbecke Verlag

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

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1521-4

INHALT

Wohlig-warme Winterdrinks für die Seele

7

Die Rezepte

Winterdrinks mit Alkohol

9

Winterdrinks ohne Alkohol

37

Register

64



WOHLIG-WARME WINTERDRINKS FÜR DIE SEELE

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, gibt es nichts Schöneres, als es sich mit einem köstlichen Heißgetränk auf der Couch gemütlich zu machen. Dabei bietet der Winter mehr als nur Glühwein und Grog: Trendige Drinks wie Hot Aperol und Glüh-Gin versprechen aufregenden Trinkgenuss und eignen sich zudem perfekt für winterliche Events unter freiem Himmel. Mit dem Duft von schwedischem Glögg und Winter-Sangría kommt dabei das ganz besondere Weihnachtsfeeling auf – auch beim privaten Mini-Weihnachtsmarkt auf der winterlichen Gartenterrasse oder beim Outdoor-Grillen in der freien Natur. Neue Kreationen wie der Piña-Colada-Punsch und der Apfel-Ingwer-Spritz sind zudem im Handumdrehen gemacht und heizen zwischen Halloween und Silvester so richtig ein. Trotzten Sie also den Minusgraden mit aromatischen Seelenwärmern – denn damit kommen Sie garantiert durch die klirrend kalte Jahreszeit!

Viel Freude mit den Winterdrinks!
Hildegard Möller



GLÜH-GIN

Für 4 Drinks à 250 ml

750 ml klarer Apfelsaft
2 Zimtstangen
8 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren
1 Sternanis
2 Bio-Orangen
40 g frischer Ingwer
150 ml Gin

Zubereitungszeit

10 Minuten + 20 Minuten
Ziehzeit

1 Den Apfelsaft in einen Topf geben. Die Zimtstangen, die Nelken, die Wacholderbeeren und den Sternanis zugeben. Die Orangen waschen und trockenreiben. Von einer Orange 1 EL Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zugeben. Den Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zufügen.

2 Alles zusammen erhitzen (nicht kochen!) und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Am Schluss den Gin zugeben. Die zweite Orange in Scheiben schneiden und auf 4 hitzebeständige Gläser oder Tassen verteilen. Den Glüh-Gin durch ein feines Sieb darübergießen.



HEIßE SCHWARZWÄLDER KIRSCH-BOWLE

Für 4 Drinks à 250 ml

2 Beutel Kirschtee
250 ml Wasser
1 Glas Schattenmorellen
(ca. 680 g)
1 Bio-Orange
2 Zimtstangen
8 Gewürznelken
4 Sternanis
8 EL flüssiger Honig
4 TL Kakaopulver
200 ml Sahne
30 g Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit

15 Minuten
+ 20 Minuten Ziehzeit

- 1 Die Teebeutel in eine Teekanne geben. Das Wasser zum Kochen bringen und darübergießen. 8 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Teebeutel herausnehmen.
 - 2 Die Schattenmorellen mit der Flüssigkeit in einen Topf geben. Die Orange waschen, trockenreiben, 1 EL Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Zimtstangen, den Nelken, dem Sternanis, dem Honig und dem Kakaopulver zugeben. Den Kirschtee zugießen. Alles zusammen erhitzen (nicht kochen!) und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen.
 - 3 Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die Schokolade raspeln. Die Zimtstangen, die Nelken und den Sternanis aus der Bowle nehmen. Die Bowle in 4 hitzebeständige Gläser oder Tassen füllen. Die geschlagene Sahne darauf verteilen und mit Schokoraspeln bestreuen. Sofort servieren.
-