

HILDEGARD
MÖLLER

WINTER-
DRINKS
MIT 3 ZUTATEN

MIT
UND OHNE
ALKOHOL

Jan Thorbecke Verlag

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 Ökologin 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«, »Sommerdrinks« und »Winterdrinks«.



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag

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

Gestaltung & Fotos: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín

Hergestellt in Tschechien

ISBN 978-3-7995-1595-5

★ ✨ INHALT ✨ ★

Superschnell & köstlich:
Winterdrinks mit nur 3 Zutaten
7



Die Rezepte

Kalte Drinks mit Alkohol
9

Warme Drinks mit Alkohol
29

Drinks ohne Alkohol
46

Register
64

† SUPERSCHNELL † & KÖSTLICH

WINTERDRINKS MIT NUR 3 ZUTATEN

Cocktail-Time, aber keine Lust zig Zutaten einzukaufen? Kein Problem! Mit diesen Rezepten lassen sich magisch leckere Drinks zaubern, für die nur 3 Zutaten gebraucht werden. Die trendigen Mixgetränke sparen Zeit und Geld – und das Beste ist: Mit den wenigen Zutaten und ohne großartiges exotisches Beiwerk kommen die einzelnen Geschmackskomponenten noch viel besser zur Geltung. Winter-Lillet, heißer Bratapfel-Cidre und Spekulatius Latte sind ohne ein großes Sammelsurium an Spirituosen und Likören und ohne aufwendiges Bar-Equipment im Handumdrehen gemixt. Die smarten Drinks versprechen maximales Winterfeeling und werden zudem von köstlichen Eyecatchern begleitet: Fingerfood und stylische Appetizer wie Lachs-Pumpnickel-Bites oder Feta-Spieße mit Cranberrys und Walnüssen sind zum Snacken ideal und ebenfalls mit nur wenigen Zutaten und mit nur minimalem Aufwand zubereitet.

Viel Freude mit den Winterdrinks & Snacks!
Hildegard Möller

Hinweise:
Eiswürfel und Crushed Ice werden bei den Rezepten nicht als Zutat mitgezählt. Die Zutaten für die Garniturvorschläge sind optional und für den Geschmack nicht relevant.



CHRISTMAS APEROL

Für 1 Drink (200 ml)

50 ml Aperol
30 ml Cranberrysaft
120 ml Prosecco

Eiswürfel

Zubereitungszeit

5 Minuten

1 Einige Eiswürfel in ein Glas geben. Mit Aperol und Cranberrysaft übergießen. Mit Prosecco auffüllen.

2 Den Drink sofort servieren.

Garniturvorschlag Ca. 1 EL getrocknete Cranberrys mit Prosecco anfeuchten und auf einen kleinen Holzspieß stecken. Den Spieß in Zucker wenden und auf den Glasrand legen. 1 Rosmarinzweig in den Cocktail stecken.

SPEKULATIUS LATTE

Für 1 Drink (200 ml)

150 ml Milch
1 TL Spekulatiusgewürz
50 g weiße Schokolade

Eiswürfel

Zubereitungszeit

10 Minuten +
ca. 40 Minuten Abkühlzeit

- 1 Die Milch mit dem Spekulatiusgewürz in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen). Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der heißen Milch schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
 - 2 Die Spekulatius-Schokoladenmilch in ein Glas füllen. Einige Eiswürfel in den Drink geben und sofort servieren.
-

Garniturvorschlag 1 Spekulatiuskeks mithilfe eines Nudelholzes auf der Arbeitsfläche fein zerbröseln und auf einen flachen Teller geben. Den Glasrand mit etwas Wasser anfeuchten und in die Brösel drücken. Dann den Drink wie im Rezept beschrieben zubereiten.



★ ✦ REGISTER ✦ ★

Drinks

Apfel-Schneegestöber	57
Baileys Colada	22
Baileys Espresso Martini	10
Birne-Gin-Tonic	9
Bratapfel-Cidre	29
Christmas Aperol	13
Cranberry-Clementinen-Spritz	49
Eggnog mit weißer Schokolade	30
Geeister Kokos-Vanille-Espresso	46
Hot Negroni Orange	33
Ingwer-Granatapfel-Punsch	58
Jäger-Mule	14
Kokos-Vanille-Espresso, geeister	46
Lebkuchen-Wodka	38
Limoncello-Glühwein	37
Martini Mimosa	21
Marzipan-Rum-Macchiato	34

Nog-tini	17
Pflaume-Tonic	53
Red Rudolph	41
Rooibos-Amarettini-Tee	54
Spekulatius Latte	50
Winter-Lillet mit Apfel	18

Snacks zu den Drinks

Bacon-Pflaumen-Toasties	61
Baked Camembert mit Pilzen	45
Burrito-Wrap-Rolls	62
Feta-Spieße mit Cranberrys und Walnüssen	25
Lachs-Pumpernickel-Bites	26
Tomaten-Mozzarella-Törtchen	42

