



# WINTERLICHE getränke

**REZEPTE**  
EINFACH – HEISS!



# einfach

## HEISS



Freuen Sie sich auf eine genussvolle und besinnliche Winterzeit!

Um Ihnen die kalte Jahreszeit zu versüßen, haben wir für Sie winterliche Getränke mit ausgesuchten Destillier- und Teespezialitäten kreiert.

Verbringen Sie mit unseren wärmenden Kreationen gemütliche Winterabende vor dem Kaminfeuer.

Lassen Sie sich verführen und genießen Sie unvergessliche Momente!



# KINDER - GLÜHWEIN

## „SÜSSE ZIMT-KIRSCH“

200 ml Kirschsafft

1 TL **Getränkpulver Winterzeit**

10 ml Vanille-Sirup

alkoholfrei

### Zubereitung:

Den Kirschsafft kurz aufkochen. Die restlichen Zutaten unterrühren. In ein Glas mit Zuckerrand füllen und heiß servieren.



# BACKAPFEL PUNSCH

## „SÜSSER ZIMT-APFEL“

200 ml Apfelsaft naturtrüb

1 TL **Getränkepulver Winterzeit**



### Zubereitung:

Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen und das Getränkepulver einrühren. In einem Teeglas servieren.



# WINTERRAUM

## „CREMIG-ZIMTIG“

150 ml Milch

1 TL **Getränkpulver Winterzeit**

10 ml Spekulatius-Sirup



### Zubereitung:

Die Milch erhitzen und aufschäumen. Die restlichen Zutaten unterrühren und in ein Glas füllen.

### Tip:

Probieren Sie dieses Rezept auch mit ½ Teelöffel Kakao an Stelle des Spekulatius-Sirup. Oder verfeinern Sie den Milchschaum nur mit dem Getränkpulver – ein Genuss!



# HIMMLISCHE süße

## „FRUCHTIG-SÜSS“

1 TL **Sternenhimmel Früchtetee**  
175 ml Wasser  
40 ml **Jingle Bells Likör 20% vol**

### **Zubereitung:**

Den Tee zubereiten und den Jingle Bells Likör einrühren.  
In einem Teeglas servieren.



# espresso shooter

## „SAHNIG-KRÄFTIG“

40ml **Eier Likör 20% vol**

- 1 Espresso
- Sahne
- Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Den Eier Likör erhitzen und in ein Kelchglas geben. Den Espresso zubereiten und vorsichtig über den Eier Likör geben, so dass zwei Schichten entstehen. Mit Sahne und Schokoraseln garnieren.



# spekulatiusmilch

„EINFACH LECKER“

150 ml Milch

80 ml **Spekulatius Likör 18% vol**



## Zubereitung:

Die Milch erhitzen und aufschäumen. Den Likör erhitzen und vorsichtig in den Milchschaum einrühren. In einem Glas servieren.

## Tipp:

Probieren Sie dieses Rezept mit:

- Vanillekipferl Sahnelikör 17% vol
- Walnuss Sahnelikör 17% vol  
oder
- Schokoladen Sahnelikör 17% vol





# Heiße Pflaume

## „SAHNIG-PFLAUMIG“

40 ml **Eifeler Winterplümli Likör 18% vol**

Sahne

Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Den Likör erhitzen und in ein Likörglas füllen. Anschließend ein Sahnehäubchen aufsetzen und mit Schokoraspeeln garnieren.

### Tipp:

Probieren Sie dieses Rezept auch mit:

- Advents Likör 23% vol
- Jingle Bells Likör 20% vol
- Nougat-Pflaume Likör 18% vol
- Spekulatius Likör 18% vol



# BÄRENPU NSCH

## „BÄRENSTARK“

40 ml **Bärentreiber Spirituose**  
**Kräuterhalbbitter 38% vol**

40 ml Lime Juice

120 ml Wasser

### Zubereitung:

Den Bärentreiber und den Lime Juice in eine Tasse geben und mit kochendem Wasser auffüllen. In einem Teeglas servieren und mit einer Limettenscheibe dekorieren.



# espresso - marrakesch

## „AROMATISCH“

40 ml **Kaffee Marrakesch Likör 20% vol**

- 1 Espresso
- Milchschaum
- Sahne-Karamell Zucker**

### Zubereitung:

Den Likör in eine Tasse geben. Einen Espresso zubereiten und die Tasse damit auffüllen. Anschließend mit Milchschaum und Sahne-Karamell Zucker garnieren.



# WHISKEY - CHOC

## „SCHOKOLADIG-HERB“

140 ml Milch

½ TL Kakao

40 ml **Mc Loydd Irish Whiskey 40% vol**

Zucker

Sahne

Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Die Milch mit dem Kakao unter Rühren kurz aufkochen. Den Whiskey in ein Glas geben und mit dem heißen Kakao auffüllen. Nach Belieben mit Zucker süßen. Mit Sahne und Schokoladenraspeln garnieren.



# HEIßER GRANATAPFEL

## „FRUCHTIG-SÜSS“

- 150 ml **Glühwein aus Weißwein 10% vol**
- 50 ml **Granatapfel Likör mit Chili 18% vol**
- 10 ml Grenadine-Sirup

### Zubereitung:

Den Glühwein erhitzen. Anschließend den Likör und den Grenadine-Sirup unterrühren und nochmals kurz erhitzen. In einem Glas mit Zuckerrand servieren.

# GLÜH - KIRSCH

## „FRUCHTIG-WINTERLICH“

150 ml Sauerkirschsafft

30 ml **Nougat-Pflaume Likör 18% vol**

30 ml **Kirsch-Koriander Likör 20% vol**

### Zubereitung:

Den Sauerkirschsafft erhitzen und mit den restlichen Zutaten verrühren. In einem Teeglas servieren.



# HOT SNOW

## „CREMIG-ORANGIG“

200 ml Milch

2 Eigelb

2 TL **Sahne-Karamell Zucker**

40 ml **Cognac Orange Spirituose 40% vol**

Zimt gemahlen

### **Zubereitung:**

Die Milch kurz aufkochen und von der Herdstelle nehmen. Die Milch darf nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Eigelb und Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Zum Schluss den Cognac Orange unterrühren. In eine Tasse füllen und mit Zimt bestreuen.



# vanilletraum

„HIMMLISCH-VANILLIG“

100 ml Sahne

1 TL Vanille-Zucker

1 Eigelb

80 ml **Vanillekipferl Sahnelikör 17% vol**

## Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Flüssigkeit darf nicht kochen, da das Eigelb sonst gerinnt. In einem Teeglas servieren. Reichen Sie dazu ein Vanille-Kipferl.





# WINTERAPFEL

„FRUCHTIG“

- 1 TL **Engelsgeflüster Rotbuschtee**
- 150 ml Wasser
- 60 ml **Großmutter's Backapfel Likör 18% vol**
- 1 **Kandis-Stick weiß**

## Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Anschließend den Likör zugeben. In einem Teeglas mit einem Kandis-Stick servieren.



# MR. FROSTI

## „FRUCHTIG-SÜSS“

- 1 TL **Mr. Frosti Rotbuschtee**
- 175 ml Wasser
- 40 ml **Dattelcreme Likör mit Balsamico 18% vol**
- Zitronenscheibe
- Nelken

### Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Anschließend den Likör einrühren und in einer Tasse servieren. Mit einer mit Nelken gespickten Zitronenscheibe garnieren.



# Lebkuchen deLuxe

## „VERFÜHRERISCH-CREMIG“

- 1 Espresso
- 40 ml **Lebkuchen Sahnelikör 17% vol**
- 10 ml Kokosnuss-Sirup
- 100 ml Milch
- Schokoladenraspel

### Zubereitung:

1 Espresso zubereiten. Die restlichen Zutaten in einem Kochtopf erhitzen, in eine Tasse geben und den Espresso unterrühren. Mit Schokoladenraspeln dekorieren.



# RUM - PUNSCH

„FRUCHTIG-STARKE“

- 1 TL **Sonnenfruchtige Erdbeer-Orange Früchtetee**
- 150 ml **Wasser**
- 30 ml **Barbados Rum 40% vol**
- 20 ml **Blutorangen Likör 18% vol**
- 1 **Kandis-Stick weiß**

## Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Die restlichen Zutaten unterrühren. In ein Glas füllen und mit einem Kandis-Stick servieren.



# amaretto - shake

## „SAHNIG-SÜSS“

150 ml Sahne

60 ml **Amaretto Sahnelikör 17% vol**

1 Amarettini

### Zubereitung:

Die Sahne erhitzen und den Likör mit einem Schneebesen unterrühren. Die Flüssigkeit schaumig schlagen und in ein Glas füllen. Amarettini zerkleinern und über den Shake streuen.



# HEIßER ENGEL

## „NUSSIG-FRUCHTIG“

- 1 TL **Bottermelk-Erdbeer auf Gänseblümchen Grüntee**
- 150 ml Wasser
- 30 ml **Mandarine-Pfirsich auf Bourbon-Vanille Likör 18% vol**
- 30 ml **Walnuss Likör mit Cognac verfeinert 28% vol**
- 1 **Kandis-Stick braun**

### Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Anschließend die Liköre einrühren und mit einem Kandis-Stick in einem Teeglas servieren.



# kaffee mozambique

„AROMATISCH“

200 ml Kaffee

40 ml **Weißer Schokolade mit  
Kokosmilch Sahnelikör 17% vol**

20 ml Kokosnuss-Sirup

Sahne

Schokoladenraspel

## **Zubereitung:**

Den Kaffee zubereiten, den Likör einrühren und mit der Hälfte des Kokosnuss-Sirups süßen. Anschließend in ein großes Glas füllen. Die Sahne mit dem restlichen Kokosnuss-Sirup steif schlagen und auf den Kaffee geben. Mit Schokoladenraspeln garnieren.



# KARIBIKFEUER

„KOKOSNUSSIG-STARK“

- 1 TL **Elfentanz® Grüntee**
- 150 ml Wasser
- 40 ml **Coconut Likör mit Rum verfeinert 38% vol**
- 1 TL **Krümel-Kandis weiß**

## Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Anschließend die restlichen Zutaten einrühren und in einem Teeglas servieren.





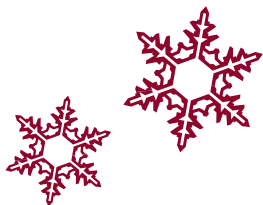
# SCHOKO - KUSS

## „KRÄFTIG-SCHOKOLADIG“

- 150 ml Milch
- ½ TL Kakao
- 50 ml **Kakao Likör 30% vol**
- Sahne
- Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Die Milch mit dem Kakao unter Rühren erhitzen. Den Likör dazugeben und anschließend in eine Tasse füllen. Mit Sahne und Schokoladenraspeln garnieren.



# adventsfeuer

## „EINFACH-WÄRMEND“

- 1 TL **Schneeflöckchen Rotbuschtee**
- 75 ml **Wasser**
- 40 ml **Advents Likör 23% vol**
- 100 ml **Glühwein rot 10% vol**
- Punsch-Zucker**

### Zubereitung:

Den Tee zubereiten. Mit dem Likör und dem Glühwein verrühren und in einem Topf erhitzen. In eine Tasse geben und nach Belieben mit Punsch-Zucker süßen.



# SCHNEEGESTÖBER

## „CREMIG-MARZIPANIG“

130 ml Milch

40 ml **Marzipan Sahnelikör 17% vol**


20 ml Kokosnuss-Sirup

1 Amarettini

### Zubereitung:

Die Milch erhitzen und aufschäumen.  
Die restlichen Zutaten langsam unter-  
rühren. In ein Glas füllen und mit dem  
Amarettini servieren.



A glass mug filled with a dark red spiced drink, likely mulled wine or a similar seasonal beverage. The drink is garnished with a cinnamon stick and a slice of orange. The background is a warm, golden bokeh of lights, suggesting a cozy indoor setting. In the foreground, there are more ingredients: a cinnamon stick, a star anise, and orange slices.

**Mit freundlicher Empfehlung von Ihrem Fachhändler:**

