

Geschüttelt: Für Tagträumer & Nachtschwärmer

Fruchtige Brise (ca. 2 Gläser)

Zutaten:

100 g Erdbeeren
1/2 Banane
30 ml schwarzer Johannisbeersaft
100 ml frische Vollmilch
4 EL Kefir
2-3 TL Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren und Bananen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Dann alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Mixaufsatz oder mit einem Pürierstab in einem hohen Gefäß vermengen.

Dekoration:

Je 1 große Erdbeere unten anschneiden (nicht durchschneiden) und auf den Glasrand setzen.

Pfirsichfarbene Abendsonne (1 Glas)

Zutaten:

125 ml Buttermilch
125 ml Pfirsichnektar
2 cl Grenadinesirup

Zubereitung:

Den Sirup am Innenrand ins Glas laufen lassen, dabei das Glas langsam drehen. Dann die Buttermilch und zum Schluss den Pfirsichnektar ins Glas füllen.

Aromatischer Rotschopf (1 Glas)

Zutaten:

25 ml Tomatensaft
75 g Vollmilchjoghurt
50 ml Vollmilch
Gewürze nach Belieben, z. B. Pfeffer, Basilikum, Salz

Zubereitung:

Tomatensaft, Joghurt und Gewürze im Mixer miteinander gut vermischen und in ein Glas gießen. Danach mit der Milch auffüllen.

Dekoration:

Eine Cocktailltomate anschneiden und auf den Glasrand setzen.

Lila Sehnsucht (2 Gläser)

Zutaten:

200 g schwarze Johannisbeeren
1-2 EL Zucker
250 ml Milch
75 ml Sahne
1 EL Quark
1 TL gem. Koriander
2-3 TL Puderzucker

Zubereitung:

Die Johannisbeeren in einer Schüssel zerquetschen, mit dem Zucker überstreuen und verrühren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Masse im Mixer mit der Milch, der Sahne und dem Quark vermischen. Mit gemahlenem Koriander würzen und mit Puderzucker süßen. In Gläser füllen, etwas Sprühsahne aufsetzen und mit gestoßenem Koriander betreuen.

Dekoration:

Eine Johannisbeerrispe auf den Glasrand setzen.

Abschalt-Express (2 Gläser)

Zutaten:

400 ml Milch
4 TL Zucker
20 cl Rum
1 EL Weinbrand
1 EL Orangenlikör
2 Zimtstangen

Zubereitung:

Zucker, Rum und Zimtstangen in einem Topf erwärmen. Weinbrand und Orangenlikör hinzufügen und bis kurz vor dem Sieden erhitzen. In der Zwischenzeit die Milch in einem anderen Topf erhitzen. Die heiße Weinbrandmischung auf zwei Gläser verteilen und mit der heißen Milch auffüllen.

Dekoration:

Einen Tupfer Sprühsahne oben aufsetzen und mit etwas gemahlenem Zimt betreuen.

Leichte Mandarine (1 Glas)

Zutaten:

250 ml Buttermilch
50 ml Mandarinsirup oder -saft

Zubereitung:

Die Zutaten im Mixer gut vermischen und in ein hohes Glas füllen.

Dekoration:

Etwas Sprühsahne und eine Mandarinspalte oben aufsetzen.

Feuriger Erdbeertraum (1 Glas)

Zutaten:

5-6 Erdbeeren
2 cl Erdbeersirup
2 cl Sahne
125 ml Milch
3-4 Körner grüner Pfeffer oder 1 Spritzer Tabasko
2 Blätter Basilikum
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und in einen Mixer geben. Sahne, Milch und Eis hinzufügen und mixen. Pfefferkörner und Basilikum klein hacken und zum Schluss untermischen.

Dekoration:

1 große Erdbeere unten anschneiden (nicht durchschneiden) und auf den Glasrand setzen.

1000 und ein Apfel (1 Glas)

Zutaten:

½ Apfel oder 4 EL Apfelmus
2 cl Apfelsirup
2 cl Sahne
125 ml Milch
1 Prise Zimt
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange mixen, bis alle Zutaten zerkleinert sind.

Dekoration:

Ein Apfelscheibe anschneiden und auf den Glasrand setzen.

Auf in die Nacht (1 Glas)

Zutaten:

250 ml Vollmilch
2 cl Kaffeelikör
1 TL Honig
1 TL Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Zimt in einem Mixer oder Shaker gut vermischen und in ein Glas umfüllen.

Dekoration:

Eine Haube aus Sahne oben aufsetzen und mit Zimt betreuen.