Ausgabe 53, Januar 2014

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Warme und kalte Comfort-Drinks

Inhalt

Alkoholfreies Glück zum Trinken
REZEPT: Apple Caramel Float mit Apfelstrudelzucker....2
REZEPT: Hot & Cold Vanilla Chocolate Float mit Schokobrösel-Topping....3
REZEPT: Chocolate Lovers Delight....4
REZEPT: Schoko-Orangen-Punsch....5
REZEPT: Cioccolato caldo – Extra - cremige heiße Schokolade....6
REZEPT: Vanille-Erdbeer-Float....7
REZEPT: Erfrischender Buttermilch-Float mit Erdbeereis....8
REZEPT: Bellini-Vanille-Float....9
REZEPT: Virgin Pina Colada Smoothie mit Coconut Crumble Topping....10
REZEPT: Gingerbread Milkshake mit Spekulatiuskeksen....11

10 Mal alkoholfreies Glück zum Trinken

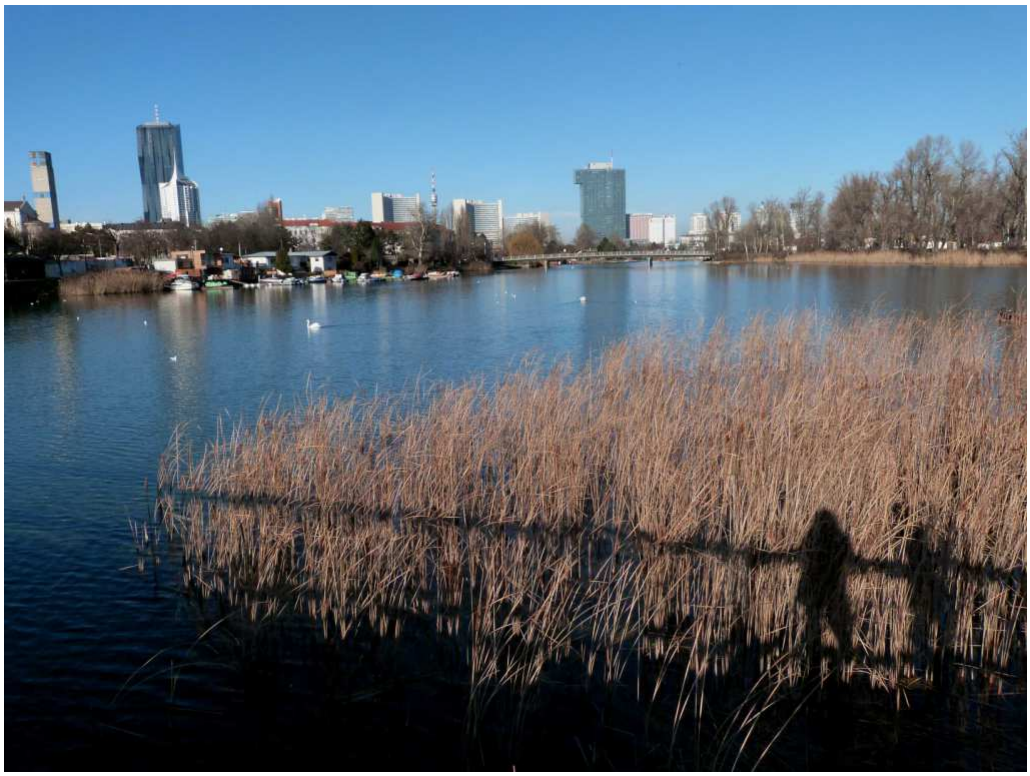
Ich bin kein Wintermensch, nur falls ich es noch nicht erwähnt haben sollte. Aber ich weiß ein Rezept gegen die kleine oder größere Winterkrise:

Köstliche Abenteuer in der Küche gehören zweifellos dazu. Neuerdings kann ich mich auch mit Drinks ganz wunderbar über die eine oder andere Unpässlichkeit hinwegtrösten, und das ganz ohne Alkohol. Aber seht selbst: Die Drinks, die ich euch hier vorstelle, schmecken sicher auch, wenn man schon vorher der glücklichste Mensch auf Erden ist.

A propos Glück: Ein neues Jahr bietet ja die Gelegenheit zu einem Großreinemachen, in welchem Bereich auch immer. In meinem Fall bedeutet dies, dass sich die GENUSSMEILE verabschiedet. Und Genusstag muss nicht immer am 12. jedes Monats sein. Deshalb wird es meine kulinarischen Ausflüge künftig datumsunabhängig auf meinem Blog auf www.facettenreich.at/blog nachzulesen geben – gemeinsam mit gelegentlichen Reisetipps und anderen facettenreichen Highlights.

Ich hoffe, Ihr lasst euch auch künftig im Blog von meinen Rezepten und Reisen inspirieren. Ich wünsche euch ein wunderbares neues Jahr mit vielen Genussmomenten!

Andrea



APple CaRameL FloAt mit Apfelstrudelzucker

Wow! Was man aus Apfelsaft alles zaubern kann. Dieser Drink ist schnell zubereitet und bezaubert mit herbstlichem Apfel-Zimt-Geschmack und feiner Karamellsauce.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

150 ml naturtrüber Apfelsaft, noch besser wäre Apfel-Cider
1 Kugel Vanilleeis

Für die Karamellsauce
50 g Crème fraîche
50 g brauner Zucker
10 g Butter

Zum Dekorieren
Etwas Schlagobers
Etwas Apfelstrudelzucker
(Siehe dazu das Rezept im facettenreichen Rezeptindex auf www.facettenreich.at > Kulinarik > Rezeptindex bzw. in GENUSSMEILE 51)

ZUBEREITUNG

Für die Karamellsauce alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren. Aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Apfelsaft auf die Gläser verteilen. Je eine Kugel Vanilleeis hineinsetzen. Etwas Karamellsauce darauf verteilen. Mit Schlagobers und Karamellsauce abschließen und etwas Apfelstrudelzucker darüber streuen.

HoT & CoLd VaNilla ChoColaTe FloAt mit Schokobrösel-Topping

Die Kontraste aus Heiß und Kalt, Vanille und Schokolade machen diesen Drink für kalte Wintertage so perfekt. Schokobrösel sind übrigens ein fantastisches Topping!

ZUTATEN

Für 1 Glas

Für die Schokobrösel
30 g Mandeln
30 g Butter
50 g glattes Mehl
10 g Vanillepuddingpulver
15 g Kakao
30 g brauner Zucker

Für den Float
10-15 g dunkle Schokolade
150 ml Milch
1 EL Amaretto
1 EL Zucker
1 Kugel Vanilleeis

Zum Dekorieren
Etwas Schlagobers
Schokobrösel (ersatzweise Krokant)

ZUBEREITUNG

Für die Schokobröseln Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Mandeln in einem Häcksler grob hacken. Butter zerlassen. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Etwa 10 Minuten backen, dazwischen einmal umrühren. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Float die Schokolade fein hacken und in das Glas geben. Milch, Amaretto und Zucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen. Leicht abkühlen lassen.

Eine Kugel Vanilleeis in das Glas geben, Milch darüber gießen und mit Schlagobers und Schokobröseln bzw. Krokant dekoriert sofort servieren. YUMMY!

ChOcolAte LoVers DeLighT – Heißkalte Schokolade

Hier kommt eine fantastische Kreation, die ein bisschen nach Italien schmeckt. Diese heißkalte Portion Glück hat noch immer ihre Wirkung getan!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

250 ml Milch
100 g dunkle Schokolade
1/2 TL Zimt
1 TL Maizena
1 Kugel Vanilleeis
Etwas aufgeschlagenes Schlagobers

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Milch erwärmen. Schokolade in Stücke brechen und darin auflösen. Mit dem Schneebesen die restliche Milch sowie Zimt und Maizena unterrühren und noch einmal aufkochen.

In ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab pürieren. In Gläser füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zum Servieren auf die nun eingedickte Schokomasse eine Kugel Eis setzen und mit Schlagobers und Schokodeko angerichtet servieren.

Fazit: Himmmmmlisch!

All-time favourite SchoKo-OraNgen-PuNsch

Mein absolutes Lieblingspunschrezept! Mit Freundinnen getrunken wird diese herrliche Mischung im Winter zum gemütserhellenden Ersatz für Bellini, Prosecco und andere Aperitive.

ZUTATEN

Für 4-6 Gläser

1 l Orangen-Tee
Saft von 5 Orangen
1 Tafel Orangenschokolade
0,2 l Orangenlikör
100 g Zucker

Zum Servieren
Schlagobers, Zimt, geriebene Schokolade

ZUBEREITUNG

Schokolade zerbrechen und im heißen Tee aufrühren. Die restlichen Zutaten zugeben.

Punsch in Gläser füllen, mit Schlagobers und einer Prise Zimt verzieren und etwas Schokolade darüber reiben!

CioCColAto cALdo – Extra cremige heiße Schokolade

„Schmeckt wie in Italien!“ und „Schmeckt wie bei Zanoni!“ sind zwei Aussprüche, die höchstes Schokoglück versprechen und auch halten. Diese dickcremige heiße Schokolade ist zudem einfach vorzubereiten. Vor dem Servieren kommt die heiße Milch drauf und fertig!

ZUTATEN

Für 4-6 mittlere oder 6-8 kleine Tassen

Für die Schokobasis
50 g dunkle Schokolade
150 ml Schlagobers
60 g Zucker
20 g Ahornsirup
40 g Butter

Zum Aufgießen
600 ml Milch

Als Topping
Etwas Schlagobers
Ein Hauch Zimt

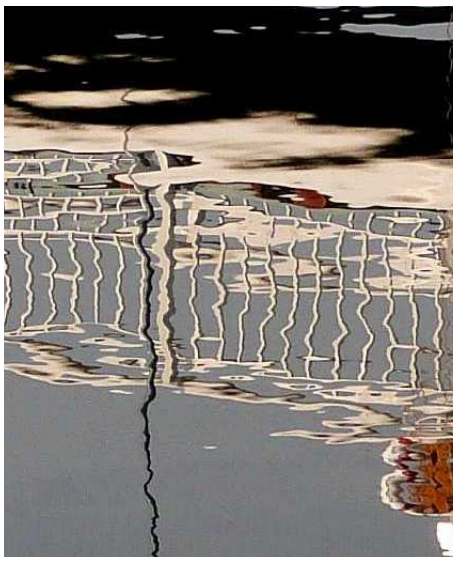
ZUBEREITUNG

Schokolade hacken.

In einem Topf bei geringer bis mittlerer Hitze Schlagobers mit der Schokolade und dem Zucker verrühren und erhitzen, bis sich Schokolade und Zucker aufgelöst haben. Ahornsirup zugeben. Aufkochen lassen und dann bei geringer Hitze köcheln lassen. Butter gut einrühren und Masse in die Tassen verteilen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren die Milch erhitzen und in die Tassen gießen. Gut umrühren und mit einem Klecks Zimtschlagobers servieren.

Fazit: Himmmmmlisch!



VaNille-ErdBeeR-FloAt

Etwas ganz Wunderbares für das „schlichte Gemüt". Erdbeer und Vanille haben schon immer gut harmoniert, doch noch nie so gut wie in diesem Drink.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

400 ml Erdbeernektar (z.B. Pago)
2 Kugeln gutes Vanilleeis

Optional
Frische Erdbeeren zum Naschen
Etwas Schlagobers

ZUBEREITUNG

Erdbeernektar auf die Gläser verteilen.

Je eine Kugel Vanilleeis hineinsetzen und nach Lust und Laune mit etwas Schlagobers und frischen Erdbeeren servieren.

BuTTerMilch-FLoaT mit ERdbeeReiS

Erfrischende Buttermilch wird hier mit fruchtigem Erdbeereis zu einem vorsommerlichen Glücksdrink kombiniert.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

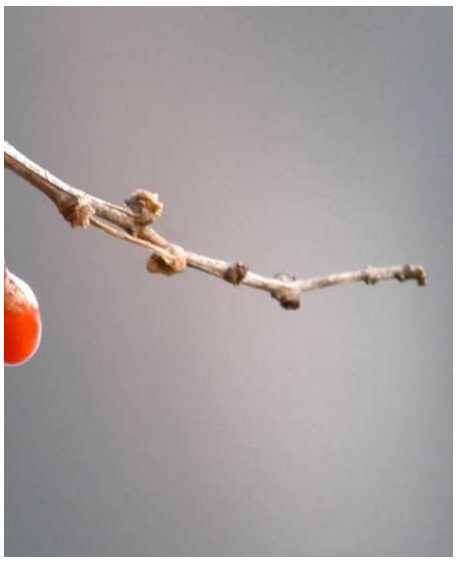
400 ml Buttermilch
2 Kugeln gutes Erdbeereis

Optional
Frische Erdbeeren zum Naschen
Etwas Schlagobers

ZUBEREITUNG

Buttermilch auf die Gläser verteilen.

Je eine Kugel Erdbeereis hineinsetzen und nach Lust und Laune mit etwas Schlagobers und frischen Erdbeeren servieren.



BeLLini-Vanille-FlOaT

Je älter ich werde, desto öfter fällt mir auf, dass die besten Dinge im Leben oft die einfachsten sind. Wer noch Zweifel hat, sollte dieses 2-Zutaten-Wunder probieren...

ZUTATEN

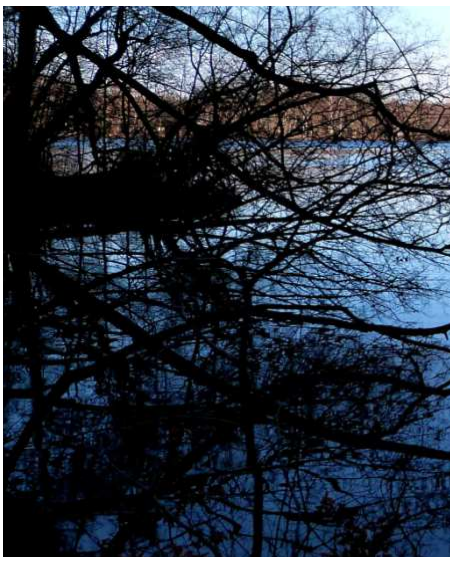
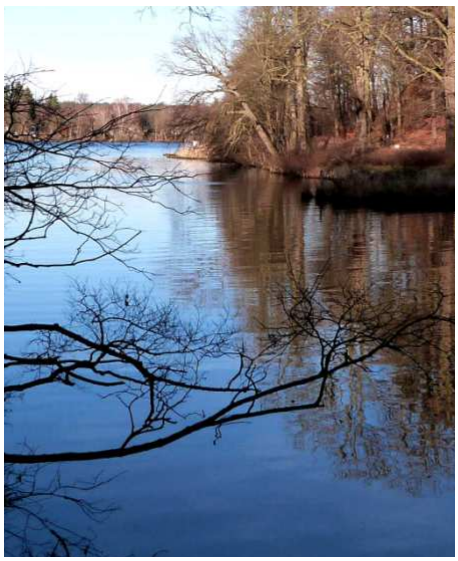
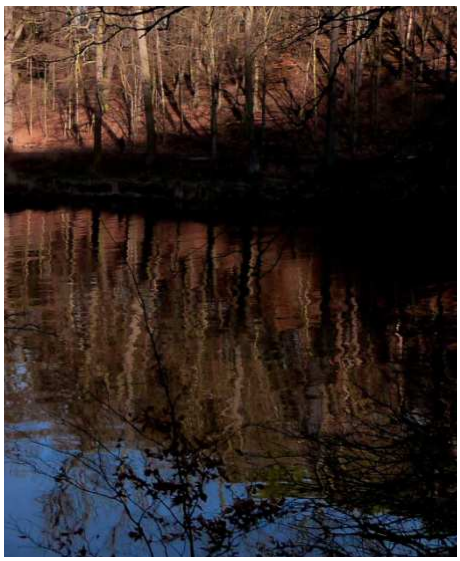
Für 2 kleine Gläser

1 kleine Flasche Bellini (für die alkoholfreie Variante Pfirsichsaft!
2 Kugeln gutes Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Bellini bzw. Pfirsichsaft auf die Gläser verteilen.

Je eine Kugel Vanilleeis hineinsetzen, ihr beim Schwimmen zusehen und genießen.

ViRgin PinA ColAda SmOOthie mit Coconut Crumble Topping

Auch so geht Glück! Frische Vitamine mit etwas knusprigen Kokosnuss-Topping können einen ganzen Tag, vielleicht sogar eine ganze Woche retten. Unbedingt probieren!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

Für das Coconut Crumble
70 g Butter
150 g Mehl
40 g Kokosraspel (ich bevorzuge eher grobe Kokosraspeln, wie etwa der Marke Alnatura von dm)
70 g Streuzucker

Für das Smoothie
250 g frische Ananas
1 Banane
125 ml Kokosmilch (aus dem Kühlschrank)

Tipp: Übrig gebliebenes Crumble passt hervorragend zu Joghurt, Eiscreme und anderen Desserts!

ZUBEREITUNG

Für das Crumble Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 15-20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für das Smoothie Ananas und Banane in Stücke schneiden und im Mixer mit der Kokosmilch pürieren.

In Gläser füllen, mit dem Coconut Crumble bestreuen und genießen!

GiNgerBreAd MilLsHakE mit Spekulatiuskeksen

Nicht nur zur Weihnachtszeit sind Spekulatiuskekse sehr beliebt. Auch in diesem Milkshake kommen sie zum Einsatz, und man kann dabei Spekulatiusreste auf herrliche Art verwerten!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

4-5 Spekulatiuskekse zum Reiben
2 Spekulatiuskekse zum Servieren
3-4 Kugeln Vanilleeis
3-4 EL Milch
Etwas Zimt
Etwas Vanille
Etwas Honig

ZUBEREITUNG

Spekulatius im Häcksler fein reiben und auf einen Teller geben. Honig auf einen zweiten Teller gießen. Gläser kopfüber mit dem Rand zuerst in den Honig und dann in die Krümel tauchen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Gewünschte Menge Eiscreme mit der Milch zu einer cremigen Masse verrühren und mit Zimt und zusätzlicher Vanille abschmecken. Restliche Krümel einrühren und die Masse auf die Gläser verteilen. Mit den ganzen Keksen anrichten und sofort genießen.

Tipp: Dazu passt übrigens das Schoko-Lebkuchensoufflé aus GENUSSMEILE 51 wunderbar!