Tequila Sunrise

Foto Gisela Martin

Zutaten
Eiswürfel
4 cl Tequilla
15 cl Orangensaft
1 cl Grenadine
(Mengen entsprechend der Personenanzahl vervielfältigen)**Zubereitung**
Eiswürfel in Blender zu Crushed Ice verarbeitenTequilla, Orangensaft und Grenadine zugeben und kurz mixen

---

Bananenmilch in der Cooking Chef

Foto: Doris Seelbach

Zutaten:
1/2 Banane, in grobe Stücke gebrochen
Milch
ggf. 1/4 TL Vanillezucker
ggf. ein paar Löffel Joghurt
ggf. etwas Sahne
ggf. etwas Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben, Milch bis max zur Max-Markierung in der Gewürzmühle auffüllen. Ca. 1 Min mixen. Fertig.

Bei größeren Mengen die Zutaten erhöhen und den Blender verwenden.

Eierlikör Variationen

Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuviele Qualitätskontrollen statt)

Zutaten:
8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)
2 EL Vanillezucker
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch
250 ml Rum oder Korn

Zubereitung:
Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).
Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmixen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

2. Rezept, Zutatenliste auf Chefkoch.de gefunden:

Zutaten:
10 Eigelb
2 Packungen Vanillinzucker
250 g Puderzucker gesiebt
2 Becher Sahne (flüssig)
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

Zubereitung:
Wie im 1. Rezept beschrieben.

Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.

3. Rezept von Sabine Dorn:

Zutaten:
6 Eigelb
185g Puderzucker
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)
1 Vanillezucker
175ml Rum (ich hab weissen genommen)

Zubereitung:
Schneebesen einsetzen:
Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen
Puderzucker dazu geben und weiter schlagen
Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:
Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmmm

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer

Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

Zutaten:
6 Eigelb (Kl M)
150 g Zucker
2 TL Orangenabrieb
1 Vanilleschote
2 – 3 Orangen
250 ml Kondensmilch Vollfettstufe
350 ml Weinbrand

Zubereitung:
Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen

5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

Zutaten:
20 Eigelb
350 g Puderzucker
600 ml Kondensmilch
500 ml Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 geriebene Tonkabohne
Abrieb einer Orange + Saft

Zubereitung:
Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmixen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör “grisselig” aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

Zucchini/Trauben/Birnen-Smoothie mit der Beerenpresse

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
Zucchini
Traube
Birne

Zubereitung:
Die Zutaten nach Anleitung der Beerenpresse durch die Beerenpresse laufen lassen. Bei der Birne vorher das Kerngehäuse entfernen und achteln.

Der Trester wurde ein paar Mal durchgelassen, bis fast kein Saft mehr kam.

Grüner Smoothie – Variationen

Rezept Nr. 1 und Foto von Esther Witt

1. Rezept – vertreibt Erkältungen von Esther Witt

Zutaten:
2 Tassen frischer Spinat
12 Knoblauchzehen
Saft von einer Zitrone
1/2 Salatgurke (oder mehr, wenn Ihnen die Suppe zu scharf ist)
1/4 Tl Cayennepfeffer
1/2 Tl Jalapeno-Schoto, klein gehackt
1 Tasse Wasser

Zubereitung:
Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertigWem es zu scharf ist etwas mehr Gurke und Wasser dazugeben.

Foto: Gisela Martin/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Diana Klumpp

Zutaten:
50 gr. Spinat
1/2 Apfel
1/2 Banane
1 Schuss Zitronensaft
einige Blätter Basilikum
1 TL Matcha
200ml Wasser (wichtig)

Zubereitung:
Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

3. Rezept von Diana Klumpp

Zutaten:
60 gr. kernlose helle Trauben
25 gr. Spinat
eine kleine Handvoll Petersilie
1/8 Salatgurke
100 ml Kokoswasser
einige Eiswürfel

Zubereitung:
Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

Bellini

Foto und Rezept: Gisela M.

Zutaten:
Pfirsiche
Prosecco

Zubereitung:
Gläser und Prosecco vorkühlen. Mit der Beerenpresse ein paar Pfirsiche zu dickflüssigem Saft verarbeiten. Den Trester ggf. noch ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Mit Prosecco verrühren, einschenken und ungehemmt geniessen.

Wenn Gäste kommen, kann der Pfirsichsaft im voraus gut vorbereitet werden.

Smoothie

Rezept von Gisela M.

Zutaten:
6-8 (Blut)Orangen
1 Hand TK-Erdbeeren
1 Hand TK-Himbeeren
Ggf. 1 Banane oder 1-2 geschälte Äpfel zugeben (oder anderes Obst, was gerade da ist)
Ggf. ein kleines Stück frischer Ingwer

Zubereitung:
(Blut)Orangen mit Zitronenpresse auspressen und inklusive Fruchtfleisch in Blender geben – oder noch einfacher einfach schälen und ohne auszupressen in Blender geben.

Je 1-2 Hand voll TK-Erdbeeren/TK-Himbeeren zugeben.

Ggf. eine Banane oder 1 oder 2 geschälte Äpfelzugeben oder anderes Obst, was gerade da ist.

Alles im Blender pürieren, fertig.

Kann man natürlich auch mit frischen Erdbeeren/Himbeeren machen.

Grüne Variante:

Eine Hand voll grüne Trauben
1 kleine Banane bzw. eine halbe
Ein großes Stück Ananas
Eine große Hand Spinat
Ein paar Eiswürfel
Mixen, fertig.

Bowle – Variationen

Foto von Claudia Kraft

Rezept 1

Rezept von Claudia Kraft

Waldmeister Bowle

Zutaten:
1 Bund Waldmeister
750 ml Weißwein trocken
50 ml Sirup (Waldmeister)
750 ml Sekt
1 Limette

Zubereitung:
Bund Waldmeister in einem Krug mit 250 ml Weißwein und 50 ml Waldmeistersirup hängen.

30 min ziehen lassen. Waldmeister herausnehmen. Limetten in Scheiben schneiden, zur Bowle geben. Mit 500 ml Weißwein und 750 ml Sekt auffüllen.

Frischen Waldmeister am besten für ein paar Stunden in der

Sonne trocknen und dann erst weiterverwenden.

Frappuccino

Zutaten:
Espresso
3/4el Glas Milch
Eiswürfel nach Belieben
ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:
Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Pisco Sour – Variationen –

Foto: Gisela Martin

1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):

Zutaten:
1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)
0,75 Gläser brauner Zucker
Einige Limetten (für 1 Glas Saft)
Etwas Eiweiß

Zubereitung:
Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

2. Rezept
von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

Zutaten:
3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp: Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl
1 Glas Zuckersirup
1 Glas Limettensaft
1 Glas Eiweiß
So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

Zubereitung:
In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)