

westmark[®]

Im Leben zuhause

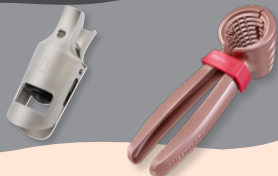
**10:37 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
GRANATAPFEL-PROSECCO
UND ROTWEIN-LIKÖR.**

**Und Westmark
mittendrin.**

GRANATAPFEL- PROSECCO



Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



ZUTATEN:

- 1 Granatapfel
- 300 ml Prosecco
- 2 TL Grenadine
- Eiswürfel
- etwas Rosmarin

ZUBEREITUNG:

1. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die Prosecco-Flasche ggf. mithilfe einer Sektzange öffnen.
2. Die Kerne in 2 halbhohes Gläser füllen und mit Eiswürfeln, dem gekühlten Prosecco und je einem Teelöffel Grenadine auffüllen.
3. Mit einem frisch abgezapften Rosmarin-Strunk verzieren und kalt genießen.

PINA COLADA

ZUTATEN:

- 6 cl weißer Rum
- 10 cl Ananas-Saft
- 4 cl Kokosnusscreme
- 2 cl Schlagsahne
- 4 Eiswürfel
- 1 Ananas-Scheibe
- Kokosflocken



ZUBEREITUNG:

1. Rum, Kokosnusscreme in einen Cocktailshaker geben, verschließen und gut durchschütteln.
2. Ananas-Saft und Schlagsahne dazugeben und noch einmal kräftig schütteln, um eine schöne, cremige Konsistenz zu bekommen.
3. Die Eiswürfel in ein hohes Cocktailglas geben und die Pina Colada hineinfüllen. Mit den Kokosflocken bestreuen und einem Ananas-Schnitt dekorativ garniert servieren.

Tipp: Für die alkoholfreie Variante des Pina Coladas lässt du ganz einfach den Rum weg und schon hast du eine Virgin Colada zubereitet!

Und mittendrin:



BIERCOCKTAIL

mit Pfirsich

Und mittendrin:



ZUTATEN:

- 125 ml Bier
- 50 ml Pfirsichsaft
- 50 ml Kräuterlimo
- 5 ml Gin
- 1 Pfirsich
- frische Zitronenmelisse oder Minze
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Pfirsich und Zitronenmelisse oder Minze waschen und trocken tupfen.
2. Eiswürfel in ein hohes Glas geben, dann Gin abmessen und hinzugeben.
3. Den Pfirsich entkernen und in gleich große Spalten schneiden. Eine Pfirsichspalte dekorativ am Glas anbringen. Alle Übrigen in das Glas geben.
4. Glas bis zur Hälfte mit gekühltem Bier füllen und den Rest mit Pfirsichsaft und Kräuterlimonade auffüllen.
5. Den erfrischenden Bier-Cocktail zum Schluss mit frischer Zitronenmelisse oder Minze dekorieren und sofort servieren.

MANGO-LIMES



**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**

ZUTATEN FÜR 1 LITER:

- 2 Mangos
- 1 Orange
- 1 Limette
- 1 Vanilleschote
- 120 ml Wasser
- 100 g Rohrzucker
- 250 ml weißer Rum



ZUBEREITUNG:

1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Die Mangostücke anschließend würfeln und in einen Topf geben.
2. Orange und Limette halbieren, auspressen und die Flüssigkeit ebenfalls in den Topf geben.
3. Vanilleschote vorsichtig halbieren und mit dem Ende eines Löffels das Mark herausschaben. Mark zu den Fruchterzeugnissen geben.
4. Wasser und Rohrzucker hinzufügen und alles mit geschlossenem Deckel für 10 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend etwas abkühlen lassen und fein pürieren. Das Püree sollte dann erst vollständig auskühlen.
6. Zum Schluss den Rum dazugeben, alles gut vermischen und gekühlt genießen.

ROTWEIN- PFLAUMEN- LIKÖR

ZUTATEN:

- 1 kg Pflaumen oder Zwetschgen
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Stangen Zimt
- 500 ml trockener Rotwein
- 250 ml Rum



ZUBEREITUNG:

1. Pflaumen oder Zwetschgen gründlich waschen, den Kern entfernen und halbieren.
2. Fruchtstücke mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und 100 ml des Rotweins in einen Topf geben und alles für 40 Minuten köcheln lassen.
3. Den Herd ausschalten, den restlichen Rotwein dazugeben und dann für weitere 40 Minuten ziehen lassen.
4. Alles pürieren oder durch ein feines Sieb pressen.
5. Rum zum aufgefangenen Sud dazugeben und den Likör in eine heiß ausgespülte Flasche abfüllen.

**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



CAIPIRINHA

ZUTATEN:

- 6 cl Cachaca
- 1 Bio-Limette
- 2 EL brauner Rohrzucker
- Eiswürfel
- frische Minze



Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

1. Limette waschen, achtern und in ein passendes Glas geben.
2. Den braunen Zucker über den Limetten verteilen und den Fruchtsaft mit einem Stößel aus den Limettenstückchen drücken. Dann 6 cl Cachaca dazugeben.
3. Die Eiswürfel mit Hilfe eines Eis-Crushers zu Crushed-Ice verarbeiten und das Glas damit bis zum Rand auffüllen.

4. Alles mit frischer Minze verzieren und mit einem kurzen Trinkhalm servieren.

Tipp: Für den alkoholfreien Ipanema tauschst Du ganz einfach die 6 cl Cachaca gegen 2 cl Ginger Ale und 4 cl Maracuja-Nektar.

westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



SCAN ME

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0547