



westmark[®]

Im Leben zuhause

16:03 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
CAFÉ ROYAL UND
CHAI LATTE.

**Und Westmark
mittendrin.**

CAFÉ RÔYAL



ZUTATEN:

- 1 EL Cognac
- 1 TL Zucker
- ca. 65 ml starker Filterkaffee

ZUBEREITUNG:

1. Einen starken Kaffee in der Westmark French Press »Brasilia« zubereiten und in ein Glas gießen.
2. Den Cognac auf einem großen Löffel (mit Hilfe eines Flambierers) erwärmen. Dann 1 TL Zucker dazugeben und flambieren, bis der Zucker karamellisiert.
3. Das Alkohol-Gemisch zum Kaffee geben und heiß genießen.

Und mittendrin:



ICED LATTE

ZUTATEN:

Cold Brew:

- Kaffee (ca. 100 g)
- Wasser (ca. 1 Liter)
(Verhältnis immer 1:10)
- Dauer: 12-24 Stunden
Extraktionszeit

Iced Latte:

- 30 ml Cold Brew Konzentrat
- 150 ml Hafermilch
- 5 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Kaffee ggf. mahlen und das Pulver in ein passendes, verschließbares Gefäß füllen.
2. 1 Liter (gefiltertes) Wasser darübergießen, verrühren und für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Je länger der Kaffee nun ziehen kann, desto intensiver und koffeinhaltiger ist der Iced Latte später.
3. Nach der Ziehzeit wird der Kaffeesatz nun mit Hilfe des Westmark Dauerfilters »Brasilia« herausgefiltert. Hierzu wird dieser auf ein zweites, passendes Gefäß gesetzt und der Cold Brew vorsichtig durch den Filter gegossen.
4. Nun kann die Milch mit dem Westmark Aufschäumer »Brasilia Plus« aufgeschäumt und zusammen mit den Eiswürfeln und dem Cold Brew in ein passendes Glas gegeben werden. Fertig!

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



EISKAFFE MIT VANILLE

ZUTATEN:

- 2 Tassen kalter Espresso
- 4 Eiswürfel
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 100 ml Schlagsahne
- Karamellsirup
- Schokoladenstückchen

ZUBEREITUNG:

1. Espresso mithilfe des Westmark Espresso-Kochers »Brasilia« aufbrühen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen und kühlen stellen.
2. Dann 2 Gläser bereitstellen und jeweils 2 Eiswürfel hineingeben. Mit der kühlen Sahne abdecken.
3. Jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben und den gekühlten Kaffee darüber gießen. Zum Schluss mit dem Karamellsirup und den Schokoladenstückchen verzieren und sofort genießen.



Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



DALGONA KAFFEE



Und mittendrin:

ZUTATEN:

- 200 ml Milch (heiß oder kalt)
- 4 TL Instant-Kaffeepulver
- 4 TL Zucker
- 4 TL heißes Wasser
- Krokant

ZUBEREITUNG:

1. Creme zubereiten: Instant- Kaffeepulver, Zucker und Wasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einer festen Masse aufschlagen (ca. 10 Minuten lang)
2. Die Milch in ein Glas füllen. Bei der Variante mit kalter Milch

kannst du hier zusätzlich noch 2 Eiswürfel in das Glas geben.

3. Die Creme mit einem Löffel vorsichtig auf die Milch geben und mit einer Kaffeebohne oder leckerem Krokant verziert servieren!



FRAPPUCCINO

Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



ZUTATEN:

- 60 ml Espresso
- 150 ml Mandelmilch
- 10 Eiswürfel
- etwas Schlagsahne
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Schokosirup
- 1 hohes Glas
- 1 Trinkhalm

ZUBEREITUNG:

1. Die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank lagern. Erkalteten Espresso, Milch, Sirup und Kakaopulver sowie die Eiswürfel im Mixer miteinander vermischen. Alternativ kann auch kleineres Crushed Ice verwendet werden.
2. Den Mix in ein hohes Glas füllen, mit Schlagsahne und einem Klecks Sirup garnieren und zusammen mit einem langen Trinkhalm servieren.

ORANGE- ICE TEA



ZUTATEN:

- 5 g Grüner Tee
- 10 g Jasmintee
- 20 ml Orangensirup
- 1 l Wasser, gefiltert
- 15 Eiswürfel
- 1 Bio-Orange
- 3-4 Rosmarinzwige

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



ZUBEREITUNG:

- 1.** Das gefilterte, kalte Wasser in den großen Westmark Teebereiter »Teatime« füllen. Den losen Tee in den integrierten Teefilter geben, fest verschließen und die Kanne für 5 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
 - 2.** Deckel samt Teefilter entfernen, den Orangensirup hinzugeben und alles gut vermischen. Die
 - 3.** Orange in dekorative Scheiben schneiden und etwas von dem Saft in die Gläser träufeln.
- Die Eiswürfel mithilfe einer Eisschaufel gezielt dazugeben, alles mit dem selbstgemachten Eistee übergießen und mit den Orangenscheiben garniert servieren.

KAMILLENTEE- LIMONADE

ZUTATEN:

- 300 ml stilles Wasser
- 500 ml Mineralwasser
- 6 g Kamillenblüten
- 3 TL Honig
- 2 Bio-Zitronen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Losen Kamillentee mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und für etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den fertigen, etwas abgekühlten Tee durch ein Sieb in eine Glas-Karaffe gießen. 1 Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Honig und dem Mineralwasser in die Karaffe geben.
3. Die andere Zitrone in dekorative Scheiben schneiden und die Limonade gegebenenfalls mit Eiswürfeln servieren.

Und mittendrin:



WEISSE, FRUCHTIGE FEUERZANGEN-BOWLE

ZUTATEN:

- 1 Flasche trockener Weißwein
- 300 ml Apfelsaft naturtrüb
- 1 Bio-Zitrone, 1 Bio-Limette
- 1 Pfirsich oder Nektarine
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1-2 Sternanis
- 1 Zuckerhut
- ca. 4-6 cl weißer Rum

ZUBEREITUNG:

1. Weißwein und Apfelsaft in einem Topf langsam erhitzen (nicht kochen). Zitrone und Limette in Scheiben schneiden, Pfirsich/ Nektarine in Spalten schneiden und hinzufügen.
2. Rosmarinzwig und Sternanis dazugeben und alles etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.
3. Alles in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Feuerzange mittig auf der Schüssel platzieren. Den Zuckerhut auf die Feuerzange legen, mit weißem Rum tränken und anzünden.
4. Nachdem der Zucker vollständig karamellisiert und in die Bowle getropft ist, die Zuckerzange entfernen und die Bowle in hitzebeständigen Gläsern oder Tassen servieren.



TASSEN- FEUERZANGEN- BOWLE



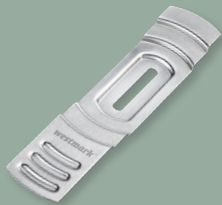
ZUTATEN:

- 400 ml trockener Rotwein
- 2 Mini-Zuckerhüte oder Würfelzucker
- 40-60 ml Rum (mindestens 54 % Vol.)
- 2 Scheiben Orange
- 2 Scheiben Zitrone
- 1 kleines Stück Zimtstange

ZUBEREITUNG:

1. Rotwein, Zimt, Orange, Zitrone und Nelken in einem kleinen Topf langsam erhitzen, nicht kochen. Den heißen Gewürzwein gleichmäßig auf 2 hitzebeständige Tassen verteilen (je etwa 200 ml).
2. Auf jede Tasse eine Mini-Zuckerzange legen und darauf jeweils einen Mini-Zuckerhut setzen. Jeden Zuckerhut mit etwa 20-30 ml Rum tränken. Dann mit einem langen Feuerzeug oder Streichholz entzünden.
3. Der Zucker karamellisiert und tropft langsam in den Wein. Sobald der Zucker geschmolzen ist, kurz umrühren und die Feuerzangenbowle heiß trinken.

Und mittendrin:



CHAI LATTE

ZUTATEN:

- 400 ml Wasser
- 350 g Zucker
- 200 ml Tee, schwarz
- 100 ml Sojamilch
- 100 ml Milch
- 2 Stange/n Zimt
- 2 Sternanis
- 1 Stück(e) Ingwerwurzel, etwa 4x4 cm
- 2 TL Kardamom

ZUBEREITUNG:

- 1.** Das Wasser zum Kochen bringen, dann Zucker dazu geben und sirupartig einkochen. Die Gewürze, bis auf den Ingwer, in einer Pfanne kurz anrösten.
- 2.** Ingwer in Scheiben schneiden und zusammen mit den Gewürzen zum Zuckersirup
- 3.** Sojamilch und normale Milch erhitzen und langsam zum Schwarztee dazugeben. Etwa einen EL Sirup hinzufügen - Fertig.

geben. Alles ca. 15 min köcheln und danach abkühlen lassen. Schwarztee aufbrühen.



Und mittendrin:



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.

kata0694