

## Cocktails

### Solero-Cocktail

1/2 l Maracujasaft  
300 ml Orangensaft  
gut 3 El Zitronensaft  
gut 3 El Vanillesirup  
150 ml Wodka (250g)  
crushed ice

----

crushed ice

alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln

ins Glas geben, das Getränk hinein gießen

### Erdbeerlimes

90 g Zucker  
600 g Tk-Erdbeeren  
100 g Zitrone  
100 g kaltes Wasser  
270 g Wodka

20 Sek./St.10

30 Sek./Turbo

15 Sek./St.4 vermischen

### Apfel-Maracuja-Mojito

1 Limette (1/2)  
1 EL brauner Zucker  
4-6 Minzblätter

achteln

alle Zutaten in ein großes Glas geben und den Saft  
mit einem Stößel ausdrücken

zufügen

gut zur Hälfte mit Eis füllen

(2-4 cl Bacardi)

crushed ice

150 ml Apfelsaft

50 ml Maracujasaft

Selter

zufügen

mit einem Schuss Selter auffüllen

### Babados

250 ml Bacardi  
50 ml Lemon Juice  
50 ml Grenadine  
1 l Orangensaft  
Eiswürfel  
crushed ice

auf Eis shaken, in ein mit crushed ice gefülltes Glas  
gießen

### **Rhabarberinha**

½ Limette	vierteln
1 El Vanillezucker (½)	mit dem Holstößel Saft ausdrücken
crushed ice	das Glas mit dem Eis füllen
4 cl Erdbeerlimes	
8 cl Rhabarbersaft	zugießen
1 Bl. Minze	ins Glas geben

### **Aufstriche und Dips**

#### **Tomaten-Basilikum-Dip**

2 Knoblauchzehen	im Mixtopf 3 Sek./St.5 zerkleinern
-----	
6 getr. Tomaten	
10 Blätter Basilikum	zufügen, 5 Sek./St.8 zerkleinern
----	
20 g Tomatenmark	
200 g Schmand	
200 g Frischkäse	zugeben, 10 Sek./St.3 verrühren, in eine Schale umfüllen

#### **Lachs-Dip**

1 kl. Zwiebel	3 Sek./St.5 zerkleinern
200 g Räucherlachs	in groben Stücken
300 g Frischkäse	
1 El Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
¼ Tl Pfeffer	zugeben, 7 Sek./St.4 verrühren

#### **Frischkäse – Dip**

300 g Frischkäse	
250 g weiche Butter	
2 zerdr. Knoblauchzehen	
Salz, Pfeffer	
1 El Tk-Kräuter	alles mit dem Handmixer verrühren, servieren bei Zimmertemperatur dazu: Baguette-Brot