

Getränkessammlung *Festdepot*



Festdepot
Acker!

Inhaltsverzeichnis

Danke für
deine
Einsendung

Alkoholfreies

Himbeer-Rosmarin Sirup	3
Isotonisches Getränk	4
Kräutersirup	5
Vanille Milchshake	6

Cocktails

Banana Colada	7
Caipirinha	8
Cape Codder	9
Cuba Libre	10
Himbeer Thymian Smash	11
Mojito	12
Moscow Mule	13
Strawberry Margherita	14
White Russian	15

Longdrinks

Turbo Gschpusi Kirsche	16
Lillet-Orange Spritz	17

Hochprozentiges

Eierlikör	18
Erdbeerlikör	20
Zuckerl Wodka	21

Diverses

Caipirinha Bowle	22
Fruity Melon	23
Glühmost	24
Warmer Meister	25
Traube Sour	26



Himbeer-Rosmarin Sirup

Bettina Steinbraker



500 ml Wasser

Wasser, Zucker und Rosmarinzweige 10 min auf niedriger Stufe kochen.



4 Zweige Rosmarin

Topf vom Herd nehmen, Himbeeren, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben. Weitere 10 min ziehen lassen, Rosmarin entfernen.



250 g Himbeeren



250 g Zucker

Den Sirup pürieren, (und gegebenenfalls durch ein feines Sieb gießen)
Einige Esslöffel Sirup mit Minzblätter, Zitronenscheiben, Eiswürfel, die übrigen Himbeeren und Mineralwasser in eine Karaffe füllen.



2 (Bio) Zitronen



einige Minzeblätter



Mineralwasser



Eiswürfel

TIPP:

Der Sirup ist mind. 1 Monate im Kühlschrank haltbar, wenn man ihn in ausgekochte, sterile Flaschen füllt.

Für die „Erwachsenene-Variante“ einfach statt Mineralwasser Sekt, Prosecco oder Spritzer verwenden.

Isotonisches Getränk

Festdepot Rezept

für
sportliche
Aktivitäten



500 ml Apfelsaft



500 ml (Mineral-) Wasser



1 TL Salz



2 EL Traubenzucker
(alternative: Haushaltszucker)



Salz und Traubenzucker
im Apfelsaft verrühren



Anschließend mit dem
Wasser auffüllen

Kräutersirup

Magdalena Mayr-Martin

Almdudler
selbstgemacht

KRÄUTER PFLÜCKEN: Zuerst einmal müsst ihr euch auf in Berge, Wiese und Garten machen und jede Menge Kräuter pflücken: Zum Beispiel Oregano, Thymian, Dost, Rosmarin, Lavendel, Rosenblüten, Melisse, Minze, Lindenblüten, aber auch Wiesenkräuter wie Spitzwegerich, und Unkräuter wie die echte Kamille. Einfach pflücken, was ihr gut riechen (und schmecken) könnt! Am aromatischsten sind die Kräuter, wenn man sie kurz vor oder zu Beginn der Blüte pflückt, am späten Vormittag bei Sonnenschein. Ich mache diesen Sirup gerne Mitte Juli, weil zu dieser Zeit besonders viele Kräuter blühen.

SIRUP ANSETZEN: 1 großen Bund Kräuter in eine große Schüssel oder einen Kübel geben, mit 75 g Zitronensäure bestreuen und 3 Litern Wasser übergießen. Eventuell mit einem Teller beschweren und 24-48 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen. Dann abseihen, filtern und mit 3 kg Zucker verrühren.

In ganz saubere Flaschen abfüllen und verschließen. Wenn man sauber arbeitet (Flaschen heiß auswaschen und Stöpsel auskochen), ist dieser Sirup monatelang haltbar. Wer ganz auf Nummer sicher gehen möchte, kann den Sirup auch auf 60-78 Grad erhitzen und heiß in Flaschen füllen.

Mit Mineralwasser, Leitungswasser oder Weißwein aufgespritzt ist der Kräutersirup ein leckeres Getränk für alle Jahreszeiten!



Vanille Milchshake

Az Milch

Pulp Fiction
Shake aus einem
Falstaff Magazin

100 g A2 Naturjoghurt, eisgekühlt

250 ml A2 Milch, eisgekühlt

1/2 Banane

1/2 Vanillestange, ausgekratzt

3-4 Kugeln Vanilleeis

4 Eiswürfel

1 Prise Salz

Schlagobers aus der Sprühflasche

2 Maraschino-Kirschen

Alle Zutaten außer Obers und Kirschen in einem Mixer bei hoher Stufe vermengen, bis alles schön cremig u. schaumig ist. In hohe, schicke Tulpengläser füllen, mit Sprühobers und je einer Maraschinokirsche toppen. Fertig!

Tipp: Alle Zutaten müssen wirklich eisgekühlt sein! Besonders schön cremig bleibt der Shake, wenn auch die Gläser frisch aus dem Froster kommen!



Banana Colada

Winger Andreas



2 reife Bananen



6-10 cl Havana Club (weißer Rum)



4-6 cl Malibu oder Batida de coco



20 cl Ananassaft



1 cl Zitronensaft



10 Stk Eiswürfel

Rezept reicht für 2 gr. Gläser



Alle Zutaten in den Mixer geben und solange mixen bis die Eiswürfel klein sind.



Alternativ kann auch eine echte Ananas verwendet werden.



Caipirinha

Steppare Melange



6 cl Cachaca



2 El brauner Rohrzucker



1 Limette



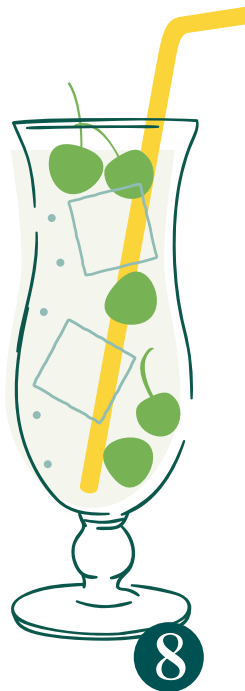
Crushed Ice



Limetten achteln und in ein Glas geben. Den Zucker darüber streuen und mit einem Stößel andrücken.



Cachaca hinzufügen und mit Crushed Ice auffüllen.



Cape Codder

Marlene



5 cl Wodka



1 Spalte einer Limette

15 cl Cranberrynektar



6-8 Eiswürfel



Das Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen. Den Saft der Limettenspalte ins Glas pressen und die ausgepresste Spalte ebensomit ins Glas geben.



Den Wodka und den Cranberrynektar dazu gießen. Umrühren und den Drink sofort servieren.

Cuba Libre

Gundelborfer Martini



10 cl Cola



5 cl Havana Club (weißer Rum)



1 Limette



1 TL Rohrzucker



1 Scheibe Limette zum Garnieren



Crushed Ice/ Eiskwürfel



Limette vierteln / achteln, mit Rohrzucker in ein Glas (ca. 0,5l) geben und mit einem Stößel etwas zerdrücken.



Havana Club je nach Geschmack (kann mehr oder weniger als 5 cl sein) hinzufügen und die Hälfte des Glases mit Crushed Ice befüllen.



Mit Cola auffüllen und kurz umrühren.



Mit Limettenscheibe garnieren.



Himbeer-Thymian Smash

Ollinger Andrea



5 cl Gordon Gin



2 cl Zitronensaft



1,5 cl Zuckersirup (Läuterzucker)



6-8 frische Himbeeren



1-2 frische Thymianzweige

Eiswürfel



Himbeere und Thymian
gemeinsam zerstoßen.



Die restlichen Zutaten
hinzufügen und shaken.



Getränk durch ein Sieb in ein
Cocktailglas geben und mit
Eiswürfel servieren.



Mojito

Robert



2 El Rohrzucker



1 Saft der Limette



2-3 Zweige Minze



6 cl Mineralwasser



10 cl weißer Rum



Eiswürfel



Minze zum Garnieren



Limette achteln und mit Zucker und in ein Glas geben. Minze leicht in der Hand quetschen und mit Limetten, Zucker und Minze im Glas zerstoßen.



Eiswürfel und Rum hinzugeben und umrühren. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Minze garnieren.



Moscow Mule

Festdepot Rezept

Perfekter
Genuss
im
Kupferbecher

4 cl Wodka

2 cl Limettensaft, frisch gepresst

200 ml Ginger Beer

1 Zweig Minze zum Garnieren

1 Scheibe Limette

einige Eiwürfeln

Eis in einen Kupferbecher füllen
(wenn vorhanden).

Sonst einfach ein Highball Glas verwenden.

Wodka, Limettensaft und Ginger Beer
zum Eis hinzugeben und kurz umrühren..

Mit Limettenscheibe und
Minze garnieren.

GENIEßEN



13

Strawberry Margherita

Wild Johanna



 **4 cl** Tequila

 **1 cl** Cointreau

 **3 cl** Zitronensaft

 **4 cl** Erdbeernektar

 **100 g** Erdbeeren

 **1-2 cl** Und je nach Süße der Erdbeeren kann Zuckersirup hinzugefügt werden (Zuckersirup = 1:1 Wasser und Zucker aufkochen)

Alles gemeinsam mixen und in ein eisgekühltes Cocktailglas füllen.

Um einen "Frozen Strawberry Margherita" zu machen, muss man nur noch etwas Crushed Ice mitmixen.



White Russian

Selinger Alexander

Ein Klassiker

1 Teil = 30 ml



2 Teile Wodka



1 Teil Kahlúa

1 Teil Schlagobers



Eiswürfel



Wodka, Kahlúa, Schlagobers
mischen und in ein (Whisky)
Glas mit Eiswürfeln geben.



Turbo Gschpusi Kirsche

Gschpusi

Gschpusi
Das Original
aus Österreich!

Der flotte Mix im Gschpusi-Himmel für all die schönen, geselligen Momente!

1 Shot Gschpusi Kirsche

1 Schuss Red Bull Yellow Edition

1 Hohes Longdrink Glas



Red Bull in das Glas geben und
Gschpusi Shot vorsichtig
hineinstellen und genießen!



Lillet Orange

Daniela

Reicht für 5 Gläser. Getränke sollten gekühlt sein.



1 Orange



1/2 Fl Lillet blanc



1/2 Fl Prosecco



250 ml Mineralwasser


Eiswürfel



Orangen waschen und trocknen. Danach in Scheiben schneiden und auf die Gläser aufteilen.



Lillet, Prosecco und Mineralwasser aufteilen und genießen.



Eierlikör

Festdepot Rezept

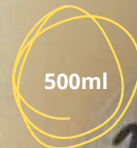
gelingt
sicher

Schritt 1

- 6 Eier
- 250 ml Schlagobers
- 500 ml Milch
- 400 g Staubzucker
- 5-6 P. Vanillezucker
- 125 ml Cognac
- 125 ml Rum
- 125 ml Weingeist



Schlagobers



Milch



Vanillezucker



Staubzucker

Obers, Milch und Staubzucker aufkochen,
2-3 Packerl Vanillezucker hinzufügen und
auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Eierlikör

Festdepot Rezept

Schritt 2

6

Eier

2-3

Vanillezucker

1 Schuss

Rum

200g

Staubzucker

Zutaten (ganze Eier oder Dotter) schaumig schlagen

Schritt 3

125ml

Cognac

125ml

Weingeist

125ml

Rum

Schritt 1 + Schritt 2 mit Cognac, Weingeist und restl. Rum mischen und abfüllen.

Erdbeer Likör

Fra. Hoffelner



1 l

Obstler



1,5 Kg

Erdbeeren



0,5 l

Läuterzucker (0,5 kg Zucker in
0,25 l Wasser einkochen)



1

Saft einer Zitrone

1

Vanilleschote



Das Grün der Erdbeeren entfernen und alle
Zutaten in ein gr. Einmachglas geben .



Ca. 3-4 Wochen an einem dunklen Ort stehen
lassen. (Erdbeeren werden weiß)



Abseihen und in eine vorbereitete Flasche füllen.



Tipp: Zum Abseihen einen Kaffeefilter in einen
Trichter geben.

Zuckerl Wodka

Renate Schickmair

1 Pkg Zuckerl
(Hustenzuckerl, Eiszapfen, Nimm2, etc.)

1 l Wodka

 Die gewünschten Zuckerl auspacken und in ein Gefäß geben.

 Mind. 24h im Wodka ziehen lassen.

 Wenn alles aufgelöst ist, in Flaschen abfüllen.

 Fertig und genießen!!!!



Caipirinha Bowle

Florian

Perfekter
Begrüßungs-
drink



12

Limetten



1,5 l

Mineralwasser



200 ml

Cachaca



ca. 200 g

Rohrzucker
(je nach Geschmack)



2 Fl

Sekt od. Prosecco



Schale von 3 Limetten abreiben. 100 ml Limettensaft auspressen (ca. 6 Limetten). Limettensaft mit Abrieb und 300ml Mineralwasser vermischen und einfrieren.



Übrigen Limetten achteln und mit dem Rohrzucker mischen und zerstoßen. Cachacha hinzufügen, umrühren und mind. 2h in den Kühlschrank stellen.



Vorm Servieren Sekt, Eiswürfel und restliche Mineralwasser hinzugeben.

Fruity Melon

Bräuerei Stiegl



1/4

Wassermelone



2 Fl.

Stiegl Goldbräu



Die Wassermelone-Stücke im Mixer pürieren. Den fertigen Fruchtsaft in eine Schüssel geben und so lange ausdrücken, bis nur mehr der Saft von der Melone übrig bleibt. Das Fruchtfleisch kann man nebenbei naschen, für den Cocktail wird nur der Saft benötigt.



Das Stiegl-Goldbräu in ein passenden Glas füllen (kann ruhig ein bauchiges Weinglas sein) und den Melonensaft dazugeben.



Dekorieren: Ein kleines Stückchen Wassermelone an den Rand des Glases hängen. Voilà – fertig ist der leckere Fruity Melon mit bieriger Note.

Glühmost

Michael

Für kalte
Stunden



1l (Vorjahres) Most

1 gr. Zimtstangen

10 Gewürznelken



**50g -
100g** Zucker ✨
(je nach Geschmack)



Most erwärmen und die restlichen Zutaten
hinzugeben.

Ca. 15 Minuten ziehen lassen.



Tipp für die antialkoholische Variante:
Anstatt des Mostes kann auch Süßmost
verwendet werden.



Warmer Meister

Magdalenen Kettl

Für kalte
Stunden

-  **4 cl** Warmer Kakao
-  **2 cl** Jägermeister
-  **ev.** Schlaghaube

Warmen Kakao mit Jägermeister vermischen
und ev. mit einer Schlaghaube servieren.



Traube Sour

Josef Möseweder



1/3

Weißwein
(Spritzwein von Lahrnsteig oder ähnlich Gutes)



1/3

Lahrnsteig Traubensaft



1/3

Soda Zitrone



1

Zitronenscheibe zum Garnieren

Alles vermischen und genießen!





**Mit uns fangen
Geschichten an!**



Festdepot

Ackerl Bernhard e.u.
Handelsgewerbe
Hauptstr. 50 | 4642 Sattledt
07244/8807 | office@ackerl-markt.at

