

## CHERRY-BERRY- PUNSCH


### VORGLÜHEN UND AUFBLÜHEN

*Zutaten für ca. 1 Liter:*

400 g Wasser  
2 Zimtstangen  
4 Nelken  
2 Pimentkörner  
500 g Kirschennektar (z.B. Amarenakirsche)  
100 g Heidelbeersaft (100 % Direktsaft, Muttersaft)  
2 TL Zucker

*Zubereitung:* Wasser mit Zimt, Nelken und Piment aufkochen und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Auszug 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und zurück in den Topf geben. Kirschennektar, Heidelbeersaft und Zucker untermischen. Den Cherry-Berry-Punsch erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.

*Schmeckt zu:* Brioche mit Butter und Himbeer-Vanille-Marmelade, heißen Waffeln, Heidelbeer-Täschchen

*Serviert im:* 

## „SWEET ENERGY“ MOHN-KAKAO-MILCH



### WÄRMT UND STÄRKT

*Zutaten für ca. 1 Liter:*

910 g Milch  
45 g Graumohn, gemahlen  
4–5 TL Kakao, ungesüßt  
1 TL Zimt  
zerstoßene Samen aus 13–14 Kardamomkapseln  
45 g Ahornsirup

*Zubereitung:* In einem Topf Milch, Graumohn, Kakao, Zimt und Kardamom mit dem Schneebesen verrühren, unter Rühren kurz köcheln lassen. Mohn-Kakao-Milch vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Ahornsirup dazugeben und die Mohn-Kakao-Milch mit dem Milchschaumer oder dem Mixstab schaumig aufschlagen.

*Schmeckt ganz für sich allein!*


*Serviert im:*  

## SCHWARZWÄLDERKIRSCH- KOKOS-VERGNÜGEN

FÜR ALLE,  
DIE SCHOKOLADE LIEBEN

*Zutaten für ca. 0,5 Liter:*

250 g Kokosmilch (*Info S. 123*)  
4 gehäufte TL Kakaopulver, ungesüßt  
¼ TL Zimt  
2 TL Zucker  
250 g Kirschennektar

Serviert im: 

*Zubereitung:* In einem kleinen Topf Kokosmilch, Kakaopulver, Zimt und Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten unter Rühren köcheln. Kirschennektar dazugeben und alles mit dem Mixstab gut mixen. Schwarzwälder-Kokos-Vergnügen abkühlen lassen.

*Tipp:* Im Winter schmeckt der Drink auch warm.

*Schmeckt zu:* Espresso und kann das Dessert ersetzen. Wer es besonders üppig mag, reicht das Schwarzwälder-Kokos-Vergnügen auch zu Walnussmousse, Mandelhörnchen und Cassis-Tartelettes.

*Wirkt:* Macht glücklich! Dieser Dessertdrink stillt Schlückchen für Schlückchen die Gelüste auf Süßes.

