



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

Erdbeer Cocktails und Rezeptideen zur Erdbeerzeit

- **Erdbeer-Daiquiri** aus 100g frischen Erdbeeren mit 2 cl **Rum** , 4 cl **Erdbeer Limes** und 3 cl frischgepresster Limettensaft mit Eis im Mixer püriert
- **Erdbeer-Smoothi** aus 150g pürierten Erdbeeren, 50g Yoghurt, 6 cl Milch, 3 cl **Erdbeer Sahne Likör** und ½ Pkt. Vanille Zucker
- **Erdbeer-Margarita** aus 2 cl Cointreau, 2 cl frischgepresster Zitronensaft, 2 cl Tequila, 4 cl **Erdbeer Limes**, 2 cl **Erdbeer Aperitif**, einer geviertelten Erdbeere und 2 Zitronenscheiben
- **Erdbeer-Tropicana** aus 4 cl **Erdbeer Limes**, 6 cl Mango Saft, 6 cl Orangensaft, 4cl Ananassaft, 2 cl Limettensaft und 1cl **Kirsch Mandel Aperitif Essig** auf Crushed Ice
- **Erdbeer-Drink** aus 3 geviertelten Erdbeeren, 2 cl **Erdbeer Aperitif**, 2 cl **Cranberry Crema Essig** und 10 cl Mineralwasser
- **Erdbeer-Caipirinha** mit 50g frischen Erdbeeren, 2 cl **Erdbeer Limes**, 4 cl **Rum**, Rohrzucker und mit Crushed Ice aufgefüllt
- **Erdbeer-Ice'tail** aus 500g frischen Erdbeeren, 300ml Milch, 6 cl **Erdbeer Limes**, 1 cl **Classic Glaze**, 2 Kugeln Erdbeereis und 1 Pck. Vanillezucker
- **Erdbeer-Eiskaffee** aus 50g pürierten Erdbeeren, 100 ml eisgekühltem Kaffee, 5 cl Milch und 3 cl **Erdbeer Sahne Likör**
- **Erdbeer-Colada** aus 10cl Ananassaft, 3 cl **Rum**, 4 cl **Erdbeer Limes**, 5 cl Kokosnusssaft oder **Ananas Kokos Sahne Likör**, 1 cl **Erdbeer Aperitif** und Crushed Ice
- **Erdbeer-Zitronen-Sekt Cocktail** aus 150ml Sekt, 4 cl **Erdbeer Limes**, 1 cl **Limoncello Likör** und 25g Zucker

- **Erdbeer Aperitif** mit **Chili auf Olivenöl**, **Argentinien Salt** und Pfeffer als Dressing zu frischen leichten Salaten
- **Erdbeer Aperitif** mit **Walnussöl**, **Provence Salt**, etwas **Riesling Senf** und

Pfeffer als Marinade zu herzhaften Salaten

- **Erdbeeraperitif** mit **Crema Balsamico Classica**, ein wenig **Chili auf Olivenöl** und Pfeffer zum veredeln und Abschmecken von frischen Erdbeeren
- **Erdbeersorbet** aus pürierten frischen Erdbeeren, **Erdbeer Aperitif**, **Classic Glaze** und **Erdbeerlimes**. Damit das Sorbet steif wird mit Läuterzucker verrühren und in der Tiefkühltruhe ziehen lassen
- **Rinderfleisch** nach dem Anbraten mit **Erdbeer Aperitif** und **Crema Balsamico Classica** ablöschen und reduzieren lassen
- **Erdbeer-Schmarrn** mit frischen Erdbeeren, **Erdbeerlimes** und **Erdbeeraperitif** in Schlagsahne eingerührt
- **Mousse au Chocolate** mit **Erdbeerlimes** oder **Erdbeeraperitif** und **Classic Glaze** abgeschmeckter Schokosauce
- **Erdbeerbalsamico Marmelade** aus frischen Erdbeeren und **Crema Balsamico Classica** und **Erdbeer Aperitif** oder **Erdbeer Limes**
- **Strawbeery Crema Essig** aus je zur Hälfte pürierten frischen Erdbeeren und **Aceto Balsamico Invecchiato**
- **Erdbeer-Mascarponecreme** aus frischen Erdbeeren, Mascarpone, **Erdbeerlimes** und Sahne
- **Erdbeer-Zabaione** aus frischen Erdbeeren, Eigelb, **Erdbeerlimes**, **Zitronen-Lavendel Balsam Essig** und Zitronenmelisse