



Bergbrennerei
Löwen

Rezept-Fibel

Nr. 03

Eine bunte Winter-Vielfalt



DER LÖWE FÜR DEN WINTER

Gewürze wecken Erinnerungen – daran liegt es auch, warum einige von ihnen vornehmlich mit dem Winter in Verbindung gebracht werden. Zimt, Sternanis, Kardamom und Nelken sind beispielsweise typische Vertreter dafür. Verarbeitet zu fein-würzigen Schnäpsen und Likören, sorgen sie für angenehme Winterstimmung.

Neben der Herstellung von Bewährtem bleibt im Winter auch etwas Zeit für die Herstellung neuer Kreationen. Die allgemeine Stimmung sowie die zahlreichen, zum Teil wohl-duftenden Rohstoffe in der Brennerei wirken inspirierend und laden zum Experimentieren ein. Unser Motto lautet hier: studieren, kreieren und probieren.



Nr. 03-01

Löwen Winter-Punsch

Zutaten:

20 cl Heißer Früchtetee

8 cl Löwen Gewürz Likör

5 cl Apfelsaft naturtrüb

Saft von einer halben Orange

Zimtstange und Nelken



Zubereitung:

Früchtetee zubereiten, Teebeutel abziehen und den Tee mit der Zimtstange, den Nelken und dem Apfelsowie Orangensaft noch 5 Minuten köcheln lassen.

Nun das Heißgetränk in eine Tasse füllen und den Löwen Gewürz Likör dazugeben.

Mit einer Zimtstange garniert genießen.



Nr. 03-02

Boonekamp de Luxe

Zutaten:

4 cl Löwen Boonekamp

4 cl Apfelsaft

Saft einer halben Zitrone



Zubereitung:

*Alle Zutaten in einem schönen Longdrink-Glas
auf Eiswürfeln anrichten.*

*Wohltuende Kräuter und erfrischende Vitamine
für Körper, Geist und Seele in der kalten Jahreszeit.*



Nr. 03-03

Hot Gin

Zutaten:

2 cl Löwen Dry Gin

2 cl Löwen Ingwer Likör

20 cl Apfelsaft naturtrüb

2 Zimtstangen

Gewürznelken



Zubereitung:

*Apfelsaft mit einer Zimtstange und den
Gewürznelken kurz aufkochen und
bei kleiner Temperatur 10 Minuten ziehen lassen.
Löwen Dry Gin und Löwen Ingwer Likör dazugeben
und in einem Gin Tumbler anrichten.*



Nr. 03-04

Löwen Schoko-Nuss-Genuss

Zutaten:

25 cl Milch

Kakao nach Belieben

4 cl Löwen Haselnuss Likör

Sahne



Zubereitung:

Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und zaubern Sie daraus einen Kakao. Geben Sie den Löwen Haselnuss Likör in das Heißgetränk und genießen Sie es verfeinert mit einem Sahnehäubchen.

Wer's gern stärker mag, kann statt dem Haselnuss Likör den Löwen Haselnuss Geist nehmen.



Bergbrennerei
Löwen

*A-6883 Au-Rehmen 87
Bregenzerwald / Österreich*

www.bergbrennerei-loewen.at

Ihre Wohlfühl-Brennerei