

DIE WILDE BOHNE

COCKTAIL REZEPTE



„Wild and Milky“



Zutaten:

- 5cl wilde Bohne
- 10cl Milch
- 2cl Sahne
- 1cl Karamellsirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

Zutaten in den einen Cocktailshaker geben, kurz mixen und in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln geben.

On Top mit einer Sahnehaube und Kakaopulver abschließen.

„Wilde Bohne Wintertraum“



Zutaten:

- 4cl wilde Bohne
- 12cl naturtrüber Apfelsaft
- Zimtpulver

Zubereitung:

Den Apfelsaft erhitzen und zusammen mit der wilden Bohne in eine Tasse geben.

Zum Schluss mit einer Prise Zimt verfeinern.

„Red Eye Bohne“



Zutaten:

- 3cl wilde Bohne
- 3cl Vanilla Vodka (alternativ normaler Vodka)
- 1-3cl Zuckersirup (je nach Geschmack)
- 6cl Espresso
- Eiswürfel

Zubereitung:

Zutaten in einen Cocktailshaker geben, kurz mixen und in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln geben.

„Heavy Guillermo“



Zutaten:

- 4cl wilde Bohne
- 8cl Tonic Water
- ½ Limette in Scheiben
- Eiswürfel / crushed ice

Zubereitung:

Die Limettenscheiben zusammen mit der wilden Bohne in ein mit Eis gefülltes Glas geben und mit Tonic Water auffüllen.

„Brown Dream“



Zutaten:

- 3cl wilde Bohne
- 1cl Vodka
- 8cl kalter Kaffee
- 2cl Karamellsirup
- Sahne
- Eiswürfel

Zubereitung:

Wilde Bohne, Vodka, Kaffee und Karamellsirup in einen Cocktailshaker geben, kurz mixen und in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln geben.

Danach mit einem Schuss Sahne verfeinern. Zum Garnieren empfiehlt sich geschlagene Sahne und eine Prise Kaffeepulver.

„Pina Bohnada“



Zutaten:

- 3cl wilde Bohne
- 1cl weißer Rum
- 1cl brauner Rum
- 4cl Coconut Cream
- 2cl Sahne
- 2cl Schokosirup
- 6cl Ananassaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben,
durchmischen und in ein Glas mit Eiswürfel füllen.

„Groggy Bohne“



Zutaten:

- 8cl wilde Bohne
- 20cl heißes Wasser
- 1-3cl Zuckersirup (je nach Geschmack)
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Das Wasser erhitzen und zusammen mit der wilden Bohne in eine Tasse geben.

Mit Zuckersirup nach Geschmack nachsüßen.

Die Vanilleschote längs einschneiden und zum umrühren in die Tasse stellen.

„Spicy Bohne“



Zutaten:

- 2cl wilde Bohne
- geschlagene Sahne
- Chiliflocken

Zubereitung:

Die wilde Bohne in ein 4cl Shotglas geben und mit einer Sahnehaube versehen.

Chiliflocken nach Geschmack auf die Sahne geben.

„Bohne au Chocolat“



Zutaten:

- 6cl wilde Bohne
- 20cl Kakao
- geschlagene Sahne

Zubereitung:

Den erhitzten Kakao zusammen mit der wilden Bohne in eine Tasse geben.

On Top mit einer Sahnehaube und Kakaopulver garnieren.