

# SUMMER DRINKS

MIT  
EDELSCHMAUS



# SPANNEND,

wie man mit unseren Essigzubereitungen & Gewürzzuckern das Thema "Getränke" zu etwas ganz Besonderem machen kann, oder?

... und alles in Bio-Qualität, ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe, Hefeextrakte, künstliche Zusätze oder Palmöl.

Einfach nur gute Zutaten. Sonst nichts!  
So wie Ihr es von uns kennt!

Als **DANKESCHÖN** für Deine Bestellung erhältst Du unsere Rezepte als eBook!

So kannst Du es in Deine Sammlung "Rezepte mit Edelschmaus" aufnehmen & hast zur nächsten Party alle Inspirationen gleich zur Hand.

Viel Spaß beim Mixen & Verkosten  
wünscht Dir das



# PROSECCO MEETS EDELSCHMAUS

## Zutaten für 1 Glas:

- 1 - 2 TL Edelschmaus  
Essigzubereitung deiner Wahl
- gut gekühlter Prosecco
- ggf. frische Früchte

\*Edelschmaus

Ein Klassiker!

Unsere Favoriten:  
Granatapfel Creme\*  
Blaubeer Creme\*  
Cranberry Creme\*  
Peach Passion\*

Tipp:  
Wähle einen halbtrockenen Prosecco  
oder Sekt!



Eine Idee von Heike Schoon





COCKTAIL MENÜ  
→ VIRGIN

KARLA SOUL  
ICED CAFÉ LATTE  
HIMBI-PLOSION  
TRAUBEN-SMOOTHIE  
BLUEBERRY CRUSH  
PEACH TONIC



# KARLA SOUL

ALKOHOLFREI

Zutaten für ca. 6 kleine Gläser:

- 100 g Heidelbeeren frische
- 100 g Erdbeeren frische
- 1 TL Black & White\*
- 20 g Honig
- 3 EL Karla Holunder\*
- 500 ml Buttermilch

\*Edelschmaus

Heidelbeeren, Erdbeeren waschen.  
Mit Black & White, Honig und Karla Holunder  
fein pürieren.

Ein Teil des Pürierten auf die Gläser aufteilen.  
Buttermilch schütteln und obendrauf geben, dann den Rest des  
Pürierten in die Gläser füllen.

Mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Eine Idee von Andrea Wemken



# ICED CAFÉ LATTE HIGH PROTEIN

ALKOHOLFREI

## Zutaten für 1-2 Gläser:

- 120 ml kalter Espresso
- 45 g Kichererbsen  
(gekocht o. Dose)
- 240 ml Milch (oder veg. Milch)
- 3-4 Datteln (entkernt!)
- 1-2 TL Süße Verführung\*
- 1 TL Feige Dattel Creme\*
- Eiswürfel

\*Edelschmaus

Fülle alle Zutaten, bis auf die Eiswürfel, in einen Blender (altern. TM). Mixe alles, bis es schön cremig ist und keine Stückchen mehr vorhanden sind.

Fülle die Gläser mit Eiswürfeln und gebe die Eiskaffee-Mischung darüber! Strohalm rein und genießen!

Eine Idee von Heike Schoon



# HIMBI-PLSION

ALKOHOLFREI

Zutaten für ca. 4 Gläser:

- 300 g Himbeeren gefroren
- 400g Joghurt
- 2 TL Black & White\*
- 1 EL Himbeer Creme\*
- Etwas Minze

\*Edelschmaus

Alles in den Mixer geben und  
ca. 1 Minute durchmischen.

Anschließend in Gläser füllen,  
mit frischer Minze garnieren.



Eine Idee von Vanessa Schultze



# TRAUBEN- SMOOTHIE

ALKOHOLFREI

(TM)

## Zutaten für 2 Gläser:

- 100 g Weintrauben hell und dunkel
- 1 Banane
- 1 Orange
- 1 TL Black & White\*
- 1 TL Zitronensaft
- 400 g griechischen Jogurt
- 2 EL Granatapfel Creme\*

\*Edelschmaus

Weintrauben und Banane im TM  
pürieren (5 Sek./Stufe 10)

Eine Orange pressen, Saft in den Mixtopf  
geben. Zitronensaft, Black and White ebenfalls  
dazugeben und nochmal 5 Sek. bei Stufe 10 pürieren.

Zum Schluss den griechischen Jogurt und die  
Granatapfel Creme 5 Sekunden auf Stufe 4 unterrühren.

Smoothie in zwei Gläser füllen und ggf. noch dekorieren.

Eine Idee von Andrea Wemken



# BLUEBERRY CRUSH

ALKOHOLFREI

Zutaten für 1 Glas:

- ca. 10 frische Blaubeeren
- 4-5 Minzblätter
- 2 TL Blaubeer Creme\*
- 1 TL Zuckersirup (Barbedarf)
- Tonic Water
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Zitronenscheibe
- Eiswürfel o. Crushed Ice

\*Edelschmaus

Eis in ein Cocktailglas geben.  
Blaubeeren, Minzblätter, Blaubeer Creme,  
Zitronensaft und Zuckersirup zugeben,

Anschließend mit Tonic aufgießen.  
Mit Zitronenscheibe garniert servieren.



Eine Idee von Heike Schoon



# PEACH TONIC

ALKOHOLFREI

## Zutaten für 1 Glas:

- Tonic Water
- 2 EL Peach Passion\*
- 1 Stängel Rosmarin o. Melisse
- Spritzer frischer Zitronensaft
- Kleines Stück (Bio)-Zitronenschale
- Eiswürfel

\*Edelschmaus

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.  
Nun die Zutaten einfüllen und servieren.



Eine Idee von Heike Schoon





# COCKTAIL MENÜ

## → NON-VIRGIN

PEACH PASSION  
GRANATAPFEL TONIC  
KARLA THE BITCH  
TEQUILA-BELLINI

FFL - FOR FRUIT LOVERS  
YELLOW DREAM  
BLUE OCEAN  
BERRY FUSION

PROSECCO-ERDBEERSÜPPCHEN

COOL EMPEROR

BLAUBEER HUGO

CARIBBEAN WATERMELON COLADA

FRUCHTIGE WEISSWEINBOWLE



# PEACH PASSION

## Zutaten für 2 Gläser:

- 12 Eiswürfel
- 6 EL Lillet Blanc
- 6 EL Peach Passion\*
- 200 ml Prosecco
- 200 ml Schweppes White Peach
- 2 Pfirsichspalten
- 2 Trinkhalme

\*Edelschmaus

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.  
Nun die Zutaten einfüllen und servieren.



Eine Idee von Yvonne Engel



# GRANATAPFEL TONIC

## Zutaten für 2 Gläser:

- 6 Eiswürfel
- 4 EL Granatapfel Creme \*
- 4 TL Granatapfelkerne
- 400 ml Lillet Tonic
- 2 Trinkhalme
- frische Minze

\*Edelschmaus

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.  
Nun die Zutaten einfüllen, ggf. umrühren  
und servieren.



Eine Idee von Yvonne Engel



# KARLA THE BITCH

(TM)

Zutaten für ca. 6 Gläser:

- 300 g Beeren Mix
- 150 g Zucker
- 15 g Limettensaft
- 160 g Cranberry Saft
- 40 g Karla Holunder\*
- 600 g crushed ice
- 200 g Wodka
- 100 g Orangenlikör (Cointreau)

\*Edelschmaus

Beerenfrüchte, Zucker, Limettensaft, Cranberry Saft und Karla Holunder in den Mixtopf geben.

Verschließen und 10 Sek./Stufe 6 pürieren.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 15 Min./90 Grad / Stufe 1 einkochen.

Durch ein Haarsieb abgießen und 20 Minuten abkühlen lassen. Mixtopf spülen.

Zu dem abgekühlten Sirup, Wodka und Orangenlikör geben.

In ein Martini Glas crushed ice geben und mit Karla the Bitch auffüllen. Dekorieren & Servieren.



Eine Idee von Andrea Wemken



# TEQUILA- BELLINI

## Zutaten für 1 Glas:

- 1 TL Peach Passion\*
- 1 TL Mango Creme\*
- 20 cl Tequila weiß
- Prosecco (gut gekühlt!)
- 1 Spalt frischer Pfirsich

\*Edelschmaus

Peach Passion und Mango Creme  
in ein hohes, schmales Sektglas geben.

Tequila zugeben und mit gut  
gekühltem Prosecco auffüllen.

Pfirsichspalt als Deko aufs Glas geben.



Eine Idee von Heike Schoon



# FFL - FOR FRUIT LOVERS

## Zutaten pro Glas:

- Eine Hand voll gefrorene Himbeeren
- 4 cl Batida Coco
- 2 cl Himbeer Creme\*
- 12 cl Ananassaft

\*Edelschmaus

Alles nacheinander in ein Glas geben,  
umrühren, nach Wunsch dekorieren und  
genießen!



Eine Idee von Viviane Klein



# YELLOW DREAM (TM)

Zutaten für ca. 6 Gläser:

- 300 g Mango TK
- 150 g Zucker
- 15 g Limettensaft
- 160 g Mango Saft
- 40 g Mango Creme\*
- 600 g Crushed Ice
- 200 g Tequila
- 100 g Pfirsich Likör

\*Edelschmaus



Mango, Zucker, Limettensaft, Mango Saft und Mango Creme in den Mixtopf geben. Verschließen und 10 Sek./Stufe 6 pürieren.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 15 Min./90 Grad / Stufe 1 einkochen.

Den Sirup durch ein Haarsieb abgießen und 20 Minuten abkühlen lassen.

Zu dem Sirup Tequila und Pfirsich Likör geben.

In ein Martini Glas das crushed ice füllen und mit Yellow Dream auffüllen.

Dekorieren und Genießen!

Eine Idee von Andrea Wemken



# BLUE OCEAN

## Zutaten für 1 Glas:

- 2 TL Blaubeer Creme\*
- Sprite
- Eiswürfel
- 60 ml Hypnotic Liquor
- Garnitur nach Wunsch

\*Edelschmaus

Blaubeer Creme in ein Glas geben,  
mit Eiswürfeln auffüllen.  
Hypnotic Liquor zugeben.  
Vorsichtig mit Sprite auffüllen und garnieren.



Eine Idee von Heike Schoon



# BERRY FUSION

## Zutaten für 1 Glas:

- Eiswürfel
- 4 cl Tanqueray Blackcurrent Royale Gin
- Schweppes Wild Berry
- 2 TL Blaubeer Creme\*
- Glasdeko nach Wahl
- frische Blaubeeren zur Deko

\*Edelschmaus

Eiswürfel in ein Rotweinglas geben.  
2 Schapsgläser Tanqueray Blackcurrant Royale Gin hineingeben.  
Mit Schweppes Wild Berry nach Geschmack auffüllen.  
2 TL Blaubeer Creme und ein paar frische Blaubeeren hinzugeben und nach Wunsch dekorieren.

Eine Idee von Wiebke Saidian



# PROSECCO- ERDBEERSÜPPCHEN

Zutaten für ca. 4 Schalen/Gläser:

- 800 g Erdbeeren
- 250 ml Prosecco (gut gekühlt)
- 4 Esslöffel Süße Verführung\*
- 4 Esslöffel Aceto Balsamico di Modena\*
- 3 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

\*Edelschmaus

Süße Verführung im Mixtopf auf höchster Stufe pulverisieren.

Die Erdbeeren waschen, den Stielansatz entfernen und anschließend halbieren.

Ein paar Erdbeeren für die Deko beiseite stellen.

Die vorbereiteten Erdbeeren nun zur Süßen Verführung in den Mixtopf geben und nochmals pürieren.

Die Masse für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Nach der Kühlzeit den Prosecco zugeben und nur noch kurz unterrühren.

Das Süppchen nun auf Schalen/Gläser verteilen, mit Aceto Balsamico di Modena eine zarte Schucke auf das Süppchen zaubern und mit Regenbogen Pfeffer aus der Mühle verzieren.

Eine Idee von Gaby Wegner



# COOL EMPEROR

Zutaten für 1 Glas:

- 40 ml Tequila weiß
- 2 TL Peach Passion\*
- 1 TL Cranberry Creme\*
- 4 TL Saft v.d. Kaiserkirschen
- Schweppes White Peach
- 3 Kaiserkirschen am Spieß
- 1 Stängel Zitronenmelisse
- crushed ice

\*Edelschmaus

Fülle ein Glas mit crushed ice, gebe Peach Passion, Cranberry Creme und Kaiserkirschen-Saft dazu.  
Mit Schweppes White Peach auffüllen.  
Gut umrühren und mit den Kaiserkirschen am Spieß und Zitronenmelisse servieren.



Eine Idee von Helke Schoon



# BLAUBEER HUGO

Zutaten für ca. 4 Gläser:

- Eine Hand voll gefrorene Blaubeeren
- 2 cl Blaubeer Creme\*
- 2 cl Holunderblütenlikör
- 150 ml Sekt (gut gekühlt)

\*Edelschmaus

Alles nacheinander ins Glas geben,  
umrühren und genießen,



Eine Idee von Viviane Klein



# CARIBBEAN WATERMELON COLADA

## Zutaten für 1 Cocktailglas:

- 1 große Scheibe kernarme Wassermelone (ohne Schale)
- 40 ml weißer Rum
- 40 ml Malibu Kokoslikör
- 2 TL Sanfte Traube\*
- crushed ice

\*Edelschmaus

Alle Zutaten in einen Blender (alternativ TM) geben und gut pürieren. In ein hohes Cocktailglas geben. Mit Wassermelonenspalt dekorieren und servieren.



Eine Idee von Heike Schoon



# FRUCHTIGE WEIßWEIN BOWLE

## Zutaten:

- 400 g Erdbeeren
- 1 reife Mango
- 1 L Weißwein lieblich gekühlt
- 1 L Sekt halbtrocken gekühlt
- 400 ml Indian Tonic
- 4 El Cranberry Creme\*
- 2 Zweige Zitronenverbene

\*Edelschmaus

Mango in Würfel schneiden. Erdbeeren im Ganzen lassen, nur das Grün entfernen.

Obst in einen Bowle-Topf geben.

Weißwein, Sekt, Indian Tonic, Cranberry Creme und Zitronen Verbene zugeben.



Eine Idee von Andrea Wemken



# YOU WANT IT YOU GOT IT

**Du wünschst Dir weitere Rezept-Inspirationen und News rund um die köstlichen Produkte von Edelschmaus?**

Dann folge mir auf den angegebenen Kanälen oder trete meiner VIP/Rezepte-Gruppe bei.

**Du möchtest Edelschmaus live erleben und mit Deinen liebsten Gästen persönlich kosten?**

Dann melde Dich fix & wir vereinbaren einen Termin für Deine persönliche Verkostung.

