

DER MIX MACHTS: DIE NEUEN SMOOTHIE-COCKTAILS

**Unaussprechlich, aber unbeschreiblich
lecker: neue Mix-Ideen mit Smoothies**

Lecker sind sie, natürlich und gesund – und liegen damit mächtig im Trend: Smoothies. Frucht pur – eine ideale Basis zum Mixen neuer Drinks.

Die samtig-feine, leicht dickflüssige Konsistenz erhalten die Smoothies durch ihren hohen Anteil an Fruchtpürees, wie z. B. Bananenpüree. „Smooth“ bedeutet auf Englisch sanft oder weich und beschreibt das einzigartige Geschmackserlebnis, das sich beim Genuss eines Smoothies einstellt. Smoothies eignen sich hervorragend zum Mixen von Drinks – gerade auch von leichten, alkoholfreien Varianten.

Profis mischen bei Bio mit

Profi Bar Keeper und Mixkurs-Referent Walter Fröscher vom Gastro Trainings Center in



*Barmeister Walter Fröscher, Stuttgart
www.mixschule.de*

Nur Gut

(alkoholischer Longdrink)

Zutaten: 8 cl Bio Smoothie Apfel-Banane-Holunder, 8 cl Kirschruchtsaftgetränk, 2 cl Sahne, 3 cl Gin, 1 cl Kirschkör

Garnitur am Glasrand: Orangenscheibe mit Kirsche am Spieß

Glas: Collinsglas, Slingglas mit Würfeis

Zubereitung: Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig shaken

Klein Mein Fein

(alkoholischer Shortdrink)

Zutaten: 3 cl Bio Smoothie Apfel-Mango-Banane, 1 cl Bio Smoothie Apfel-Papaya-Maracuja, 2 cl weißer Rum, 1 cl Malibu Kokoslikör

Garnitur am Glasrand: Physalis auf den Glasrand gesteckt

Glas: Cocktailspitz ohne Eis

Zubereitung: Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig shaken

MaMaSo (alkoholfreier Longdrink)

Zutaten: 10 cl Bio Smoothie Apfel-Papaya-Maracuja, 3 cl Bio Smoothie Apfel-Mango-Banane, 5 cl Bio Apfelsaft, 4 cl Sodawasser mit viel Kohlensäure

Garnitur am Glasrand: Limettenscheibe mit Kirsche am Spieß

Glas: Collinsglas, Slingglas mit Würfeis

Zubereitung: Im Shaker (ohne Sodawasser) mit Eiswürfeln kräftig shaken, Soda zum Schluss ins Glas eingießen

HoBaCo (alkoholfreier Longdrink)

Zutaten: 10 cl Bio Smoothie Apfel-Banane-Holunder, 8 cl Bio Apfelsaft, 2 cl Cocossirup, 2 cl Sahne

Garnitur am Glasrand: Orangenscheibe mit Kirsche am Spieß

Glas: Collinsglas, Slingglas mit Würfeis

Zubereitung: Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig shaken

Weitere Rezepte unter www.burkhardt-fruchtsaeft.de

Stuttgart setzt für seine Smoothie Mix Rezepturen Bio Smoothies ein. „Das unterstützt den Gesundheitsaspekt dieser Getränke-kategorie“, so Walter Fröscher. Der Saftpresse verrät Walter Fröscher heute vier aktuelle, neu entwickelte Rezepturen aus Smoothies und Direktsäften. Dazu eignen sich Burkhardt

Bio Smoothies und Burkhardt Direktsäfte übrigens ganz ausgezeichnet, denn hier ist wirklich nichts drin außer purer Natur – natürlich mit dem Bio-Siegel.

