

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 47

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



## Sommerdrinks

Erfrischend, spritzig, lecker

# LIMONCELLO-CAIPIRINHA

## Zutaten für 1 Glas

½ Limette  
2 TL weißer Rohrzucker  
60 ml Cachaça (brasilianischer Rum)  
30 ml Limoncello

## Zubereitung

1 Beide Enden der Limette abschneiden und die Frucht der Länge nach halbieren. Den weißen inneren Strunk entfernen und die Limettenhälfte in kleine Würfelchen schneiden.  
2 Limette und Zucker mit einem Stößel (Muddler) im Shaker zerdrücken. Rum, Limoncello und einige Eiswürfel zufügen. Kräftig durchschütteln und alles in ein Glas füllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Limoncello**  
Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



**Cocktail Shaker**  
Umfangreiches Zubehör  
Nr. 020M07  
**36,95 €**



**Kristallgläser**  
im Art Deco Design  
6 Stück  
Nr. 031S04  
**34,95 €**



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
limoncello](http://hagengrote.at/limoncello)



# LIMONCELLO-MOJITO

## Zutaten für 1 Glas

50 ml weißer Rum  
20 ml Limoncello  
20 ml Limettensaft  
4 Minzblätter  
Soda-Wasser zum Auffüllen

## Zubereitung

Rum, Limoncello und Limettensaft in ein Glas geben. Etwas zerstoßenes Eis und Minzblättchen zufügen und mit Soda-Wasser auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Limoncello**  
Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



**Soda Siphon**  
Inklusive 10 Sodakapseln  
Nr. 328Y02  
**99,95 €**



**Gewinde-Zitruspresse**  
Spülmaschinenfest  
Nr. 141S01  
**19,95 €**



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
limoncello](http://hagengrote.at/limoncello)



## KIR ROYAL

### Zutaten für 1 Glas

30 ml Crème de Cassis  
100 ml trockener Weißwein oder  
Champagner

### Zubereitung

Für den einfacheren Kir Crème de Cassis mit trockenem Weißwein  
mischen. Für den aufwendigeren Kir Royal den Weißwein durch  
Champagner ersetzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

**Champagner**  
Elegant-trocken,  
feinperlig  
Nr. 689L01  
**39,95 €**  
(5,33 €/100 ml)



**Crème de Cassis de Dijon**  
Intensiver  
Geschmack  
Nr. 047P08  
**24,95 €**  
(€ 35,64/l)



**Champagnerflöte**  
6er Set  
Kristallgläser 130 ml  
Nr. 031S06  
**34,95 €**



## CASSIS PROSECCO POPTAIL

### Zutaten für 6 Gläser

1 Bio Limette  
100 g Brombeeren  
50 ml Crème de Cassis  
2 TL Puderzucker  
180 ml Prosecco

### Außerdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt

### Zubereitung

**1** Die Limette waschen, trocknen und die Schale ohne die bittere weiße Unterhaut abreiben. Einen TL Limettensaft, die Hälfte der Brombeeren, Crème de Cassis und Puderzucker im Mixer pürieren. Die abgeriebene Limettenschale einrühren.  
**2** In die Eisformen jeweils 1-2 ganze Brombeeren sowie 4 TL der pürierten Mischung geben und zwei Stunden im Tiefkühlfach einfrieren. Anschließend die Formen mit Prosecco nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Prosecco auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

**Edelstahlformen für Eis am Stil**  
6 Edelstahlformen mit Deckel  
Nr. 987L03  
**69,95 €**



**Crème de Cassis de Dijon**  
Intensiver  
Geschmack  
Nr. 047P08  
**24,95 €**  
(€ 35,64/l)



**Prosecco DOC Gold**  
Aus dem Herzen des  
Prosecco-Gebiets  
Nr. 031S01  
**24,95 €**  
(€ 33,30/l)



## CLOVER CLUB COCKTAIL

### Zutaten für 1 Drink

60 ml Blue Velvet Gin  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Himbeer-Sirup  
6-8 Himbeeren  
½ sehr frisches Eiweiß

### Außerdem

Himbeeren zum Dekorieren

### Zubereitung

**1** Gin, Zitronensaft, Himbeer-Sirup, die Hälfte der Himbeeren und ½ Eiweiß in einen Shaker geben, ca. 15 Sekunden schütteln. Einige Eiswürfel dazugeben und nochmals ca. 30 Sekunden schütteln.  
**2** Getränk durch ein Sieb in eine Cocktailschale gießen.

### Fertigstellen und Anrichten

Die restlichen Himbeeren vorsichtig als Dekoration auf das schaumige Getränk setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

#### Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis  
Nr. 440M04  
**29,95 €**  
(€ 42,79/1 l)



#### Cocktail Shaker

Umfangreiches  
Zubehör  
Nr. 020M07  
**34,95 €**



#### Cocktailgläser

Wunderschöner  
Facettenschliff  
6 Stück  
Nr. 020M05  
**34,95 €**



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
bluevelvet](http://hagengrote.at/bluevelvet)



# SPICED GIN TONIC

## Zutaten für 1 Drink

50 ml Blue Velvet Gin  
150 ml Tonic Water  
1 EL Granatapfelkerne  
25 ml Granatapfel-Sirup  
Rosa Pfefferbeeren

## Außerdem

Minzeblättchen zum Dekorieren

## Zubereitung

**1** Ein hohes Glas mit einigen Eiswürfeln füllen. Gin, Tonic Water und Granatapfelkerne darüber verteilen.  
**2** Granatapfel-Sirup darüberträufeln.  
**3** Einige rosa Pfefferbeeren mit den Fingern zerreiben und in das Getränk geben.

## Fertigstellen und Anrichten

Mit Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

### Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis  
Nr. 440M04  
**29,95 €**  
(€ 42,79/1 l)



**Rosa Pfefferbeeren**  
aus Brasilien, 35 g  
Nr. 029Z30  
**8,50 €**  
(€24,29 EUR/100 g)



### Longdrink-Kristallgläser

4er Set  
mit aufwendigem  
Schliff  
Nr. 011S03  
**29,95 €**



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
bluevelvet](http://hagengrote.at/bluevelvet)



# GIN HASS

## Zutaten für 1 Drink

40 ml Blue Velvet Gin  
100 ml Zitronen-Soda  
10 ml frisch gepresster Limettensaft  
20 ml Mango-Sirup

## Außerdem

Minzeblättchen und Zitronenscheibe zum Dekorieren

## Zubereitung

1 Gin, Zitronen-Soda und frisch gepressten Limettensaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes hohes Glas geben. Zum Schluss den Mango-Sirup zufügen und umrühren.

## Fertigstellen und Anrichten

Zitronenscheibe als Dekoration obenauf setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis  
Nr. 440M04  
29,95 €  
(€ 42,79/1 l)



### Saftpresse

Fruchtfleischanteil individuell einstellbar  
Nr. 840N01  
17,95 €



### Whiskey-Kristallgläser

im Art Deco Design  
6er Set, 340 ml  
Nr. 031S04  
34,95 €



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
bluevelvet](http://hagengrote.at/bluevelvet)



## BELLINI POPTAIL

### Zutaten für 6 Gläser

4 Pfirsiche  
2 TL Puderzucker  
1 TL Limettensaft  
180 ml Prosecco

### Außerdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt  
Prosecco

### Zubereitung

1 Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Drei Pfirsiche in grobe Stücke geschnitten mit Puderzucker und Limettensaft im Mixer pürieren. Das Püree in die Eisformen verteilen. Die beiden Hälften des vierten Pfirsichs in hauchdünne Scheibchen geschnitten in die Eisformen geben. Mit Prosecco nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Prosecco auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

#### Edelstahlformen für Eis am Stil

6 Edelstahlformen mit Deckel  
Nr. 987L03  
69,95 €



#### Vario Juicer

Kombiniert Entsaften  
und Mixen  
Nr. 141R01ED  
459,00 €



#### Spumante Weißgold

In luxuriöser,  
metallischer Flasche  
Nr. 031S02  
24,95 €  
(€ 33,30/l)



## CHAMPAGNER ORANGEN POPTAIL

### Zutaten für 6 Gläser

240 ml Orangensaft  
180 ml Champagner

### Außerdem

6 Eisformen à ca. 80 ml Inhalt  
Champagner

### Zubereitung

1 In die Eisformen jeweils 40 ml Orangensaft geben und zwei Stunden im Tiefkühlfach einfrieren. Anschließend die Formen mit Champagner nicht randvoll auffüllen, Stiele zufügen und einige Stunden ganz gefrieren lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Das gefrorene Eis aus der Form lösen, mit der Spitze voran in Gläser setzen und mit Champagner auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

#### Edelstahlformen für Eis am Stil

6 Edelstahlformen mit Deckel  
Nr. 987L03  
69,95 €



#### Champagner

Elegant-trocken,  
feinperliger  
Nr. 689L01  
39,95 €  
(5,33 €/100 ml)



#### Cocktailgläser

Wunderschöner  
Facettenschliff  
6 Stück  
Nr. 020M05  
34,95 €



# ORANGEN-GRANITA

## Zutaten für 6-8 Gläser

100 g Zucker  
750 g Bio-Orangen  
150 ml Orangenlikör  
1 Zitrone  
Mintzblättchen

## Zubereitung

- 1 Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 Orangen waschen, trocknen, halbieren und entkernen. In grobe Stücke geteilt mit dem Zuckersirup in einen Mixer geben. Orangenlikör und den Saft der Zitrone zufügen.
- 3 Alles fein pürieren und in einer flachen Form für 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Jede Stunde einmal mit einer Gabel umrühren, um ein Zusammenfrieren zu vermeiden.
- 4 Die Eiskristalle mit einem Löffel abschaben, in Gläser füllen und mit Mintzblättchen dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Sizilianischer Orangenlikör

Aromatisch,  
fruchtig-frisch  
Nr. 141G04  
**21,95 €**  
(43,90 €/1 l)



### Standmixer

Glas-Mixbehälter 1,5 l  
Nr. 025C07  
**79,95 €**



### Whisky Gläser

Klassische Glasform mit Facetten-  
Optik, 6 Stück  
Nr. 340M11  
**29,95 €**



# ORANGENLIKÖR-CAMPARI-COCKTAIL

## Zutaten für 1 Glas

1 Bio-Orange  
40 ml Orangenlikör  
40 ml Campari

## Zubereitung

Von der Orange mit einem Zestenreißer einige Streifen Schale abschälen und den Saft auspressen. Orangensaft, Orangenlikör und Campari mit einigen Eiswürfeln in ein Glas füllen. Mit Orangenzeste garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Sizilianischer Orangenlikör

Aromatisch,  
fruchtig-frisch  
Nr. 141G04  
**21,95 €**  
(43,90 €/1 l)



### Saftpresse

Fruchtfleisch-  
anteil individuell  
einstellbar  
Nr. 840N01  
**17,95 €**



### XXL-Eiswürfelform

Extragroße Eiswürfel  
Nr. 208Y03  
**18,95 €**



## BELLINI-COCKTAIL

### Zutaten für 1 Glas

30 ml Pfirsichpüree  
100 ml Prosecco

### Zubereitung

Die gut vorgekühlten Zutaten in einem Glas mischen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Hagen Grote Bellini**  
Cocktail Basis aus weißen  
Weinberg-Pfirsichen  
Nr. 083Q04  
**10,95 €**  
(€ 3,32/100ml)



**Champagnerflöte**  
6er Set  
Kristallgläser 130 ml  
Nr. 031S06  
**34,95 €**



**Prosecco DOC Gold**  
Aus dem Herzen des  
Prosecco-Gebiets  
Nr. 031S01  
**24,95 €**  
(€ 33,30/l)



# LEMON-SPRITZ

## Zutaten für 1 Glas

40 ml Grapefruitsaft  
20 ml Limoncello  
2 Minzblättchen  
100 ml Prosecco

## Zubereitung

Grapefruitsaft und Limoncello mit 1-2 Eiswürfeln in ein Glas geben. Minzblättchen zufügen und mit Prosecco auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Limoncello**  
Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



**Isolier-Eiswürfeleimer**  
Keine Kondenswasserbildung  
Nr. 360M01  
**39,95 €**



**Elegante Weingläser**  
Wunderschöner  
Facettenschliff  
6 Stück  
Nr. 020M03  
**34,95 €**



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
limoncello](http://hagengrote.at/limoncello)



# INGWER-GIN-COCKTAIL

## Zutaten für 1 Drink

1/5 Gurke, längs in Scheiben gehobelt  
50 ml Gin  
100 ml Ginger Beer  
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

## Außerdem

1 Zweig frische Minze zum Dekorieren

## Zubereitung

1 Gurkenscheiben und einige Eiswürfel in ein hohes Glas geben.  
2 Gin hinzufügen, mit Ginger Beer und Mineralwasser auffüllen.

## Fertigstellen und Anrichten

Als Dekoration ein Zweiglein Minze ins Glas stecken.  
Sofort servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Blue Velvet Gin

Klassischer, feiner Gin auf Wacholderbasis  
Nr. 440M04  
29,95 €  
(€ 42,79/1 l)



### Mandoline

Profi-Mandoline  
Nr. 010L02  
59,95 €



### Französische Trinkgläser

Einzigartiges Design  
Glas-Set 4-tlg  
Nr. 868Z02  
24,95 €



Weitere Blue Velvet Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
bluevelvet](http://hagengrote.at/bluevelvet)



# LIMONCELLO-BACARDI-COCKTAIL

## Zutaten für 1 Glas

1 Bio Zitrone  
40 ml Limoncello  
60 ml Bacardi-Rum

## Zubereitung

Von der Zitrone mit einem Zestenreißer einige Streifen Schale abschälen und den Saft auspressen. Zitronensaft, Limoncello und Rum mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker kräftig durchschüt-teln. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit Zitronenzes- te garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Limoncello**  
Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



**Cocktail-Gläser**  
Ebenso  
eleganter  
wie  
robust  
6er Set  
Nr. 249G03  
**14,95 €**



**Eiswürfelmaschine**  
in 24 Stunden bis  
zu 12 kg!  
Nr. 001T01  
**169,95 €**



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
limoncello](http://hagengrote.at/limoncello)



# LIMONCELLO-NITRO-COCKTAIL

## Zutaten für 0,5 l

50 ml Limette-Basilikum Sirup  
400 ml kaltes Leitungswasser  
60 ml Limoncello

## Außerdem

Basilikumblätter  
1/2 Limette, in hauchdünne  
Scheiben geschnitten

## Zubereitung

**1** Alle Zutaten in den Nitro-Whipper geben, fest verschließen und kräftig schütteln, damit sich die Flüssigkeiten gut vermischen.  
**2** Nach und nach erst eine Stickstoff-Kapsel aufschrauben, erneut schütteln, dann die 2. Kapsel aufschrauben und auf dem Gerät lassen. Nitro-Whipper mit der Flüssigkeit für mehrere Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Bei der Zubereitung können auch Eiswürfel mit in den Nitro-Whipper gegeben werden, dann kühlt die Mischung schneller runter.

## Fertigstellen und Anrichten

Vor dem Servieren noch einmal gut schütteln. Nitro-Whipper zum Servieren senkrecht halten. Den fertigen Cocktail mit Basilikumblättern und hauchdünnen Limettenscheiben garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Limoncello

Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



### Limetten-Basilikum

Würzsirup  
500 ml  
Nr. 407L02  
**14,95 €**  
(€ 29,90/l)



### Nitro-Coffee Whipper

Feinporiges,  
cremiges Getränk  
mit Schaumkrone  
Nr. 119G01  
**99,95 €**



# MANGO-LIMONCELLO-FIZZ

## Zutaten für 1 Glas

¼ Fruchtfleisch einer reifen Mango  
15 ml Zitronensaft  
20 ml Limoncello  
2 EL Crushed Ice  
Champagner

## Zubereitung

**1** Mango in kleine Stücke schneiden und mit einem Stößel (Muddler) im Mixbecher zerdrücken.  
**2** Zitronensaft, Limoncello und zerstoßenes Eis zufügen. Gut durchschütteln und in ein Longdrink-Glas geben. Mit Champagner auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Limoncello**  
Original italienischer  
Zitronenlikör  
Nr. 021M13  
**18,95 €**  
(€ 27,07/l)



**Champagner**  
Elegant-trocken,  
feinperlig  
Nr. 689L01  
**39,95 €**  
(5,33 €/100 ml)



**Cocktail Shaker**  
Umfangreiches Zubehör  
Nr. 020M07  
**36,95 €**



Weitere Limoncello Rezepte unter



Zum Rezept  
[hagengrote.at/  
limoncello](http://hagengrote.at/limoncello)



# PROBIEREN SIE AUCH



Espresso-Martini >



Rum-Chocolate-Cocktail >



Espresso-Rum Cocktail >



Nitro-Espresso-Cocktail >



Irish Coffee >



Nitro-Kaffee-Orangencocktail >



Holunder-Apéro >



Indischer Mango-Ingwer-Lassi >



Espresso-Bananen-Smoothie >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)