

VERPOORTEN Länder-Cocktail Deutschland 'Schwarz Rot Gold'

Zutaten

Cremig-fruchtiger Sommerdrink

VERPOORTEN exklusive Länder-Cocktails:

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt ...
... Feierlikör Deutschland Cocktail 'Schwarz Rot Gold'



ZUTATEN

(für 2 Cocktail-Gläser)

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g schwarze Brombeeren, schwarze Johannisbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
50 g Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren (frisch oder tiefgefroren)
2 cl Trester (z.B. vom Mosel-Riesling)
1 Schuss Grenadine
1 Schuss Zitrone
evtl. Puderzucker

Für die Deko:

Holzspieß

Schwarze Brombeere, Erdbeere, Zitronenviertel (alternativ Mangostückchen)

Zubereitung

Vorbereitung Ländercocktail Deutschland "Schwarz Rot Gold"

1. Schwarz

Pürieren Sie mit dem Stabmixer die schwarzen Brombeeren. Ein Spritzer Zitrone hinzu. Mit einigen schwarzen Johannisbeeren wird's noch dunkler! Es eignen sich besonders gut tiefgekühlte Früchte. Wenn Sie frisches Obst verwenden, geben Sie ein bis zwei Eiswürfel hinzu, die Sie ebenfalls mit dem Stabmixer zerkleinern. Dann noch den Trester hinein und die Frucht-Masse zur Seite stellen.
(Ein kleiner Spritzer schwarze Lebensmittelfarbe schadet der Optik nicht, ist aber nicht erforderlich, wenn Sie darauf achten, wirklich tiefschwarze Brombeeren zu verwenden.)

2. Rot

Die Erdbeeren sind der wichtigste Bestandteil dieser Schicht. Es eignen sich aber auch andere heimische Beeren wie Himbeeren und rote Johannisbeeren - oder eine Kombination aus allen drei Sorten. Am besten verwenden Sie tiefgekühlte Früchte, da Sie hiermit die erforderliche Sorbet-Konsistenz am besten erreichen. Die Früchte in ein Mixgefäß geben und mit dem (gut vom „Schwarz“ gesäuberten) Stabmixer pürieren. Geben Sie für die Süßung der Früchte und eine verbesserte Rot-

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Länder-Cocktail Deutschland 'Schwarz Rot Gold'](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Länder-Cocktail Deutschland 'Schwarz Rot Gold'

Färbung einen guten Schuss Grenadine (Granatapfelsirup) hinzu. Wenn Sie viele rote Johannisbeeren verwenden, empfiehlt es sich, mit etwas Puderzucker nachzusüßen. Stellen Sie die Masse dann ins Tiefkühlfach, bis die typische Sorbet-Konsistenz erreicht ist (halb gefroren).

3. Gold

Es ist wichtig, dass auch der Feierlikör "VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör" gut durchgekühlt ist.

Zubereitung Ländercocktail Deutschland "Schwarz Rot Gold"

Geben Sie die drei Schichten in der Reihenfolge der deutschen Landesfarben in Cocktailgläser. Das Rote-Beeren-Sorbet kann mit einem Löffel auf den Feierlikör von VERPOORTEN aufgetragen werden. Die etwas flüssigere und nicht angefrorene Schicht „Schwarz“ kann danach ebenso mithilfe eines Löffels ins Glas gegeben werden.

Auf unser Land und den Genuss des Feierlikörs!

Leser-Tipp

Eine stillechte Deko ist – wie abgebildet – ein Holzspießchen mit einer schwarzen Brombeere, einer Erdbeere und einem Zitronenviertel oder alternativ Mangostückchen.

Cremig-fruchtige Deutschland Rezepte

Deutschlandtorte:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/backen/deutschlandtorte-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Dessert Schwarz Rot Gold:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/deutschland-dessert-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Pana Cotta:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/deutschland-panna-cotta-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Eis:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/Dessert/Deutschland-Eis-Schwarz-Rot-Gold.html>

Neu: Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/eierlikoer-kirsch-dessert-deutschland-verpoorten-vanille-creme-germany.html>

Das richtige Equipment für die Mädelsparty!

Die VERPOORTEN-Gläser können Sie hier bei uns im Internet VERPOORTEN Shop beziehen.

Mischen Sie Ihre Gäste doch mal so richtig auf!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Länder-Cocktail Deutschland 'Schwarz Rot Gold'](#)