

Crème-fraîche-Drinks

Erfrischende Getränke für den Sommer mit Waldmeister und Orange

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Crème-fraîche-Drink Waldmeister:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
100 ml Waldmeistersirup
200 ml Bittere Orangenlimonade
, z. B. Schweppes

Crème-fraîche-Drink Orange:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
300 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Außerdem:

Orangensaft
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack

1 Crème-fraîche-Drink "Waldmeister":

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Drink auf 4 Cocktailgläser verteilen und nach Belieben mit vorbereiteten Fruchtspießen (z. B. mit Karambole, Erdbeeren, Apfel) garniert sofort servieren.

2 Crème-fraîche-Drink "Orange":

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. 4 Cocktailgläser mit dem Rand jeweils in etwas Orangensaft tauchen, dann in Götterspeisenpulver. Drink auf die Cocktailgläser verteilen und nach Belieben mit Orangenscheiben oder -schale garniert sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Crème-fraîche-Drink "Waldmeister" können Sie entsprechend dem Orangen-Drink die Glasränder zunächst in Flüssigkeit, dann in Dr. Oetker Götterspeisenpulver tauchen.
- Sie können die Drinks auch mit einem Pürierstab schaumig rühren.