

Hier und heute



Kefir-Minz-Matcha und Erdbeer-Espresso-Tonic

Karin Steinhoff bringt exotische Abwechslung in Ihre Tee- und Kaffeeroutine: Kefir-Minz-Matcha und Erdbeer-Espresso-Tonic sind die perfekten Getränke für den Frühling.

Rezept Kefir-Minz-Matcha

von Karin Steinhoff für eine Tasse

Zutaten

- 250 g Kefir (oder Buttermilch)
- 25 g Minzsirup
- 1/2 TL Matcha-Tee-Pulver

Zubereitung

Alles zusammen kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab zu einem schaumigen Drink mixen.

Rezept Minzsirup

von Karin Steinhoff

Zutaten

- 250 g Wasser
- 125 g Zucker
- 4-5 Stängel frische Minze (wahlweise 2 TL Pfefferminztee)

Wasser und Zucker kurz aufkochen, Minze hinzugeben, nochmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und in eine Flasche füllen. Im Kühlschrank ist der Sirup ca. 3-4 Wochen haltbar.

Rezept Erdbeer-Espresso-Tonic

von Karin Steinhoff für eine Tasse

Zutaten

- 60 ml doppelter Espresso
- 150-200 ml Tonic Water
- 2-3 cl Erdbeersirup
- Eiswürfel
- Optional: Zitronenscheibe oder Limettenscheibe zur Dekoration

Zubereitung

Ein Longdrink-Glas wird mit Eiswürfeln gefüllt. Anschließend wird der Erdbeersirup über die Eiswürfel gegossen.

Das Tonic Water wird langsam über den Sirup gegossen, um die Kohlensäure zu erhalten.

Doppelten Espresso zubereiten und kurz abkühlen lassen. Anschließend wird der Espresso langsam über das Tonic Water gegossen, um einen schönen Schichteffekt zu erzielen.

Zum Schluss wird das Getränk nach Belieben mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe dekoriert. Es sollte sofort serviert und genossen werden.

Hier und heute



Rezept Erdbeersirup

von Karin Steinhoff

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 1 TL Vanillepulver
- 1 EL Zitronensaft

Falls kein fertiger Erdbeersirup zur Hand ist, kann dieser selbst hergestellt werden. Dazu werden 500 g Erdbeeren mit 500 ml Wasser und 250 g Zucker zusammen gekocht. Für zusätzlichen Geschmack können 1 TL Vanillepulver und 1 EL Zitronensaft hinzugefügt werden. Der Sirup sollte anschließend abkühlen und durch ein feines Sieb gefiltert werden.