

## INDISCHES LASSI

150 ml Joghurt

50 ml Frucht-Dessert-Sauce Mango

75 ml Wasser (ohne Kohlensäure!)

je 1 Prise Kardamom, Zimt und Nelke

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Es sollte ein leichter Schaum auf der Oberfläche entstehen. Dieses köstliche Getränk wird traditionell zum Mittagessen gereicht, da es die Verdauungskräfte anregen soll.

## HALVA-MILCH-SHAKE

1 Packung Halva (75g)

1 l Milch

Halva und die Milch in den Mixer geben und solange mixen, bis das Halva fein zerkleinert ist. Wer keinen Mixer hat, kann das Halva mit etwas Milch auch mit dem Pürierstab zerkleinern. Den Rest Milch nach und nach dazugeben. Fertig ist dieser köstliche Milch-Shake!

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Rezeptheft 2 „Feine Torten und Gebäck“ und unserem Rezeptheft 1 „Verführerische Desserts“.

Alle Produkte aus 100% ökologischem Anbau

Überreicht durch:



**Allos**

Walter Lang · Imkerhof GmbH  
Zum Streek 5 · D-49457 Mariendrebber  
Telefon (0 54 45) 98 99-0  
Telefax (0 54 45) 98 99-14  
<http://www.allos.de>

gedruckt auf Umweltschutzpapier

# Allos

## Köstliche Rezepte

„Raffinierte  
Getränke“

Heft 3



## BANANENMILCH

1 Banane  
1/4 l Milch  
1 Teel. Agavendicksaft  
etwas ausgekrazte Vanille aus der Schote (nach Geschmack)  
Orangen- oder Mangostückchen zur Dekoration.  
Banane und Milch im Mixer oder mit dem Handrührgerät verquirlen, mit Agavendicksaft und Vanille abschmecken. Die Bananenmilch in hohe Gläser füllen und den Rand mit Orangen- oder Mangostückchen verzieren.

## "GREEN FLASH"

1 Spatelspitze Matchapulver  
1 Eßl. Agavendicksaft  
Orangenlimonade (z.B. "Bio-Zisch", mit natürlichen Inhaltsstoffen und ohne Kristallzucker)

Matchapulver mit dem Agavendicksaft gut durchmischen und mit Bio-Zisch auffüllen. In Longdrinkgläser geben und gut gekühlt genießen.

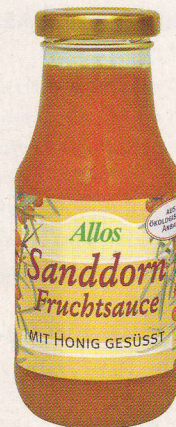


## SELBSTGEMACHTE LIMONADE

100 ml Apfelsaft  
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
1 Eßl. Agavendicksaft  
Zitronensaft zum Abrunden  
Apfelsaft mit dem Agavendicksaft verrühren. Das Mineralwasser aufgießen und mit Zitronensaft abschmecken. Herrlich erfrischend zur Sommerzeit!

## FITNESS-COCKTAIL

300 g Naturjoghurt  
1 Eßl. Agavendicksaft  
50 ml Sanddornsauce  
100 ml Orangensaft  
geschroteter Leinsamen  
Den Joghurt mit der Sanddornsauce und dem Orangensaft gut verrühren. Mit Agavendicksaft süßen. Zum Schluß den geschroteten Leinsamen unterrühren. Fertig ist der Fitness-Drink!



## MANGOES IN SEKT

200 ml Frucht-Dessert-Sauce Mango  
1 Tropfen ätherisches Öl "Rose türkisch, 10%"  
1 Teel. Orangenblütenwasser  
1 Flasche Sekt  
Die Frucht-Dessert-Sauce mit dem ätherischen Öl und dem Blütenwasser gut vermischen, in eine frostfeste Form geben und für 2-3 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. Dann Kugeln von der Masse abstechen, in schöne Gläser geben und mit Sekt auffüllen.



## ERDBEER-BUTTERMILCH-SHAKE

75 ml Frucht-Dessert-Sauce Erdbeere  
350 ml Buttermilch  
Zitronensaft  
Pfefferminzblätter zum Dekorieren  
Die Frucht-Dessert-Sauce und die Buttermilch mit dem Handrührgerät schaumig aufrühren.  
Evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Das Buttermilchgetränk in hohe Gläser füllen und mit Pfefferminzblättchen dekorieren. Gut gekühlt an heißen Tagen genießen.

