



Bergbrennerei
Löwen

Rezept-Fibel

Nr. 04

Eine feine Prise Zimt



ALMGLÜHER ZIMTLIKÖR

Ein Ansatz aus Cassia- und Ceylon-Zimt, gepaart mit feinsten Gewürzen wie Chili und Kardamom, wird in unserer Bergbrennerei zu dieser besonderen Likörkomposition verarbeitet.

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen, die wir kennen und wird aus der Rinde des immergrünen Zimtbaumes gewonnen. Der würzige und kräftige Geschmack macht den Almglüher, mit angenehmen 30 % vol., zu einem außergewöhnlichen Likörgenuss und zum idealen Begleiter in den kalten Wintermonaten.

Schmeckt köstlich in Früchtepunsch oder -tee, Heißer Schokolade sowie als feine Zugabe im Glühmost.



Nr. 04-01

Winter-Heidelbeere

Zutaten:

4 cl Löwen Heidelbeer Likör

2 cl Almglöher Zimtlikör

6 cl Apfelsaft

12 cl Heißes Wasser / Sodawasser

Heidelbeeren und / oder Zimt für die Garnitur



Zubereitung:

Für ein köstliches Heißgetränk mischen Sie den Heidelbeer Likör mit dem feinen Almglöher Zimtlikör und dem Apfelsaft und gießen mit heißem Wasser auf.

Für die erfrischendere Variante geben Sie statt heißem Wasser kaltes Sodawasser und ein paar gefrorene Heidelbeeren oder Eiswürfel dazu.



Nr. 04-02

Zimt-Zauber

Zutaten:

4 cl Almglöher Zimtlikör

Schlagsahne

Zimt



Zubereitung:

Erwärmen Sie den Almglöher Zimtlikör und geben ihn in ein schönes Glas.

Garniert mit einem Sahnehäubchen und einer Prise Zimt ist er eine wunderbare Zugabe zum Dessert oder in einer gemütlichen Runde zum Kaffee.



Nr. 04-03

Gin'n'Zimt

Zutaten:

2 cl Löwen Dry Gin

2 cl Almglöher Zimtlikör

4 cl Orangensaft

5 cl Tonic Water

Eiswürfel

Zubereitung:

Geben Sie ein paar Eiswürfel in einen Löwen Gin Tumbler und mischen Sie darin den Löwen Dry Gin mit dem Almglöher Zimtlikör. Mit Orangensaft und Tonic Water aufgießen und garniert mit Orange und Zimt genießen!



Nr. 04-04

Apfel-Zimt-Punsch

Zutaten:

25 cl Apfelsaft naturtrüb

4 cl Almglöher Zimtlikör

Zimtstangen

Orangenscheiben



Zubereitung:

Den naturtrüben Apfelsaft in einem kleinen Topf erwärmen und den Almglöher Zimtlikör hinzufügen, in eine schöne Tasse füllen und mit Zimtstangen und Orangen garniert genießen. Fein fruchtig für die kühle Jahreszeit.



Bergbrennerei
Löwen

*A-6883 Au-Rehmen 87
Bregenzerwald / Österreich*

www.bergbrennerei-loewen.at

Ihre Wohlfühl-Brennerei