

REZEPT



REZEPTTITEL

„After Midnight“ Schokoladen-Cognac Cocktail

AUS DEM FEATURE

Festliches Special

KONTRIBUTOR

sisterMAG

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

30 ml Sahne

30 ml Cognac

30 ml Creme de Kakao

15 ml Pfefferminzschnaps

Muskatnuss oder Schokoladenspäne
(Garnitur)

ZUBEREITUNG

1. Ein Martini-Glas kühlen. Alle Zutaten bis auf die Garnitur in einen Shaker geben und für 10 Sekunden schütteln.
2. Anschließend in ein gekühltes Martini-Glas abseihen und mit Schokoladenraspeln und Muskat garnieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Ingwer-Birnen-Cognac Cocktail

AUS DEM FEATURE

Festliches Special

KONTRIBUTOR

sisterMAG

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

60 ml Birnennektar

ein bisschen fein geriebener
Ingwer

60 ml Cognac (VS)

Birnen zum Garnieren

Thymian zum Garnieren

Eis

ZUBEREITUNG

1. Eis, Birnennektar, Cognac und Ingwer gut in einem Shaker mischen. Gut schütteln.
2. Den Drink anschließend in ein Martini-Glas gießen. Wenn gewünscht, mehr Birnennektar hinzufügen.
3. Mit Thymian und Birnen garnieren. Der Cocktail kann auch in einem Longdrinkglas serviert werden – ggf. mit einem Schuss Amaretto.

REZEPT



REZEPTTITEL

Kanadischer Hot Toddy

AUS DEM FEATURE

Festliches Special

KONTRIBUTOR

sisterMAG

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

Heißes Wasser

1 Beutel Kamille oder Earl Grey
(Kamille ist neutraler,
Earl Grey ist stärker,
aber könnte den Ge-
schmack des Cognacs
übertönen)

30 ml Cognac

15 ml Ahornsirup

1 Zitronenscheibe

1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Den Teebeutel um die Zimtstange wickeln.
2. Tee für 3 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Teebeutel rausnehmen und alle anderen Zutaten hinzufügen.
3. Mit der Zimtstange umrühren. Am Feuer entspannen und genießen!

REZEPT



REZEPTTITEL

Schokoladen-Törtchen mit Cognac

AUS DEM FEATURE

Festliches Special

KONTRIBUTOR

Via Delle Rose

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

FÜR 6 TÖRTCHEN

100 g	dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil
75 g	Rohrohrzucker
25 g	Mehl
125 g	gesalzene Butter
1	Esstöffel Vanilleextrakt
2	Eier
2	Esstöffel Brandy

ZUBEREITUNG

1. Schokolade zusammen mit der Butter auflösen. In eine Schüssel Ei mit dem Zucker geben und rühren, bis es schaumig geschlagen ist (ca. 5 Minuten).
2. Danach die geschmolzene und lauwarme Schokolade hinzugeben. Das Mehl sieben und Ei zur Schokoladenmasse hinzufügen. Alles gut durchmischen, schließlich Vanille (oder Cognac) hinzufügen.
3. Backförmchen gut einfetten. Den Teig bis anderhalb Finger unter der Kante verteilen.
4. Die Törtchen bei 150 ° C. und für 45 Minuten backen.
5. Danach gut abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

REZEPT



REZEPTTITEL

Cappuccino Spiced Cognac

AUS DEM FEATURE

Festliches Special

KONTRIBUTOR

Planning pretty

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

	Milch
	Sahne
	Zucker
	Kaffee
15 ml	Cognac

ZUBEREITUNG

1. Milch mit etwas Sahne erwärmen (wieviel Sahne kann natürlich jeder selbst entscheiden).
2. Am einfachsten geht das in einem kleinen Topf oder für ca. 30. Sekunden in der Mikrowelle. Als Nächstes wird der warme Milch-Mix aufgeschäumt.
3. Um einen würzigen Kaffee zu brühen, kann man z.B. eine French Press zu verwenden – natürlich kann aber auch jede andere Kaffeezubereitung verwendet werden.
4. Etwas Zucker (nach Belieben) in die Tasse geben, dann Kaffee dazugeben. Danach wird etwas von der Milch in die Tasse gegossen und dann ein Schluck (ca. 15ml) Cognac hinzugegeben.