

**LILLET**

*Maison fondée en 1872*

*Fotos*  
CLAUDIA  
GÖDKE

*Styling*  
RIKE  
JANKE

*Drinks Kreation*  
TATJANA  
FRIEDRICH

*Illustration*  
ALICE  
WILLIAMSON



LES  
*recettes*

*Ein wenig englisches Flair fließt in diesen Drink mit ein.  
Die Orangenmarmelade fügt jedoch nicht nur einen  
englischen Touch hinzu, sondern unterstreicht auch die  
Bitter- und Süßorangen-Noten, die für den Likör im Lillet  
verwendet werden.*



# DUCHESS

*4cl Lillet Blanc  
1 geh. Esslöffel Orangenmarmelade  
2cl Zitronensaft  
Sodawasser  
Eiswürfel*

---

Lillet Blanc, Marmelade und Zitrone in ein Marmeladenglas oder Cocktailshaker füllen, verschließen und kräftig shaken. Danach wieder öffnen, Eis dazugeben und mit Sodawasser auffüllen und umrühren.



*The Duchess*



**LILLET**  
Maison fondée en 1872

*Damit das kleine Schwarze passt, muss man auch ab und zu auf die eigene Figur achten. Deshalb kreierte Tatjana Friedrich einen exotischen Low Proof und Low Calory Drink! Lillet Rosé steht für Eleganz und Raffinesse. Das Kokoswasser ist zugleich kalorienarm und isotonisch.*



# Haute COUTURE

*5cl Lillet Rosé  
15cl Kokoswasser (z.B. von Innocent)  
Mark einer Passionsfrucht  
Minze  
Eiswürfel*

---

Eiswürfel in ein Weinglas geben. Lillet Rosé und Kokoswasser dazugeben. Am Ende das Mark einer Passionsfrucht auskratzen und in den Drink geben, alles kurz verrühren und mit Minze garnieren.

SISTER-MAG.COM



---

*Haute Couture*



LILLET.COM



*Die 60er-Jahre inspirieren uns mit Filmen wie »Der Swimmingpool«, »Lolita« oder »Das süße Leben« zu einem Drink mit dem Namen »Femme Fatale« – was könnte hier besser passen als Lillet Rouge, der 1962 auf den Markt kam und internationalen Ruhm erlangte?*

*Femme*  
**FATALE**



*5cl Lillet Rouge  
Rose Lemonade von Fentimans  
Rosmarin  
Zitrone  
Eiswürfel*

Lillet Rouge auf Eis in einen Tumbler geben, mit Rosenlimonade auffüllen und kurz verrühren. Zum Schluss den Rosmarin am Handrücken anschlagen, damit die ätherischen Öle austreten, und als Garnitur für den Drink verwenden. Eine Zitronenzeste über dem Glas andrücken, damit auch hier alle Aromen im Glas landen, und dann auf den Drink drapieren.



*Femme Fatale*



*Der Tillistique entführt in eine zauberhafte Welt voller Eleganz, Raffinesse und vor allem Kreativität. Der Spritzigkeit des Champagners wird mit den Bitter- und Farbnoten der Pink Grapefruit ein interessanter Kontrast entgegengesetzt. Der richtige Drink zum Kreativsein!*



# TILListique

*5cl Lillet Blanc  
3cl Frischer Grapefruitsaft  
10 cl Champagner / Prosecco  
Lavendelzweig  
Eiswürfel*

Lillet Blanc und frischen Grapefruitsaft in ein Champagner-Glas geben und mit kaltem Champagner auffüllen. Wenn man einen Lavendelzweig zur Verfügung hat, kann man den Drink wunderbar damit dekorieren. Ansonsten essbare Blüten zur Dekoration verwenden.

**Tipp:** Die Grapefruit pressen und den Saft kurz durch ein kleines Küchensieb gießen, damit keine Fruchtstücke im Drink landen.

**LILLET**  
*Maison fondée en 1872*



*Tillistique*



*Manchmal braucht man zwischen kreativen Projekten eine Pause. Der Drink mit Ananas und Erdbeeren lässt sich leicht zu Hause kreieren – genau der richtige Partner für eine Pause auf dem Balkon nach einem Tag Computerarbeit!*

# *j'a*DORE



*5cl Lillet Blanc  
1/2 Scheibe Ananas  
2 Erdbeeren  
Prosecco / Champagner  
Eiswürfel*

Erdbeeren und Ananas mit dem Pürierstab oder Mixer fein zerkleinern und durch ein Küchensieb streichen. Das aufgefangene Püree in ein Weinglas geben und mit Eiswürfeln füllen. Den Lillet Blanc dazu geben. Das Glas wahlweise mit Champagner oder Prosecco 2/3 auffüllen.

**LILLET**  
*Maison fondée en 1872*



*j'adore*

