

Pur und als Mix genial

Schmeckt pur sehr lecker.

Mit Mineralwasser gemischt erhält das Getränk einen Charakter wie frische Limonade. Nach Geschmack mit Eiswürfel kühlen und ein Minzeblatt dazugeben.

Prickelndes Imker Secco-Fruchtchen

Gemischt mit Imker Secco bekommt das Getränk eine spritzig fruchtige Note.

Unser Tipp:

1/3 (h)eißkaltes Imkerfruchtchen

2/3 Imker Secco.

Freches Met Fruchtchen

125 ml Imkergut Met gekühlt

75 ml (h)eißkaltes Imkerfruchtchen gekühlt

Nach Belieben Eiswürfel oder gefrorene Beeren beifügen.

Alles mischen und nach Geschmack Orangenscheiben zugeben.

Fruchtchen Aperitif

3 cl weißer Rum

6 cl (h)eißkaltes Imkerfruchtchen

Zutaten über Eis geben und verrühren.

(h)eißkalter Longdrink

6 cl Wodka

240 ml (h)eißkaltes Imkerfruchtchen

Zusammen mit Crasheis in ein Glas geben.

Jetzt wird`s heiß

Alkoholfreier Früchtepunsch

0,75 l (h)eißkaltes Imkerfruchtchen

1 Beutel Glühweingewürz

¼ Zimtstange

3 Nelken

(h)eißkaltes Imkerfruchtchen erhitzen.

Das Glühweingewürz einhängen. Zimt und Nelken in einem geschlossenen Teesieb oder in einem Gewürzbeutel einhängen. 2 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und genießen. Nach Wunsch kann mit Honig nachgesüßt werden.

Met Früchtepunsch

0,75 l (h)eißkaltes Imkerfruchtchen

0,75 l Imkergut Met

(h)eißkaltes Imkerfruchtchen und Met in einen Glühweinbereiter füllen und erhitzen.

Es erwartet Sie ein vollmundiger Geschmack.

Nach Wunsch Gewürze zufügen, s. Rezept alkoholfreier Früchtepunsch