



Alkoholfreie Last-Minute-Drinks zu Silvester nach Rezepten von Nic Shanker

„Last-Minute-Luxus“

Zutaten:

3 cl Spekulatius Sirup*
6 cl Milch
2 cl Sahne
Prise Muskat
1 Tropfen Butter Vanille Backaroma
1 Zitronenzeste

***Spekulatiussirup:**

1 Teil Spekulatius, zerbröselt
1 Teil Zucker
1 Teil Wasser

Zubereitung:

Zuerst den Spekulatiussirup aufkochen und dann sieben und kaltstellen.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenzeste auf Eis shaken und in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Zitronenzeste darüber abspritzen und mit zerbröseltem Spekulatius dekorieren.

„Chaos um zwölf“

Zutaten:

2 dl Preiselbeerkonfitüre
6 cl Apfelsaft mit Glühweingewürzen*
4 cl schwarzer Tee
2,5 cl Honig
2 cl Zitrone
Ginger Ale

***Gewürzter Apfelsaft**

150 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Zimt
2 Nelken
1 Sternanis
2 Kardamomkapseln
getrocknete Orange

**Zubereitung:**

Für den gewürzten Apfelsaft ein Nylonsäckchen mit den Gewürzen füllen und in den Apfelsaft legen. Alles erwärmen und zehn Minuten ziehen lassen. Dann das Säckchen entfernen.

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale in einem Shaker mit Eis shaken. Dann in ein Longdrinkglas mit Eis abseihen. Anschließend mit Ginger Ale aufgießen.

Deko: gedörrte Orange + Zimtstange