



## 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, zerbröseln  
1 Teil Zucker  
1 Teil Wasser

##### Zubereitung:

Zuerst den Spekulatiussirup aufkochen und dann sieben und kaltstellen.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenzeste auf Eis shaker 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