

REZEPTE

Wonderleaf als Cocktail oder mit einem Premium Tonic Water. Pur solltest Du ihn nicht trinken.

REZEPTE MIT WONDERLEAF



Asian Cherry

5cl Wonderleaf
5cl Cherry Blossom Tonic (von Thomas Henry)
5cl Jasmin Tee (kalt)

Jasmintee auf Vorrat aufbrühen und abkühlen lassen. Würfeleis in ein Ballonglass geben, Wonderleaf und Tee hinzufügen. Anschließend mit Tonic toppen. Deko (optional): Getrocknete, essbare Blüten



A Wonderleaf A Day

6cl Wonderleaf
1/4 Apfel, grün
2cl Lavendel Honig
3cl Zitronensaft
2cl Eiweiß (optional)

Den Apfel in einem Shaker mit einem Muddler leicht zerdrücken.

Restliche Zutaten hinzugeben und auf Eis shaken. Dann in einen mit

Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Deko (optional):
Eukalyptus Blätter,
Schleierkraut, Grüner Apfel



Runda Holunda

6cl Wonderleaf

Elderflower Tonic (z.B. Fever Tree)

Prise Meersalzflöckchen

Würfeleis und Wonderleaf in ein Highballglas geben und mit

Tonic toppen. Anschließend eine Prise Meersalz auf den Drink

geben. Deko (optional): Rosa Pfeffer Beeren / Zitronengras



Wonderleaf Aperitivo

5cl Wonderleaf
1 Flasche San Bitter (0,98ml)
2cl Granatapfelsaft

Wonderleaf und Granatapfelsaft in ein mit Eiswürfeln
gefülltes

Weinglas geben und mit San Bitter auffüllen. Deko
(optional):

Rosmarin / Orangenschale



Low-groni

6cl Wonderleaf
3cl Roter Wermut
2cl Campari

Alle Zutaten auf Eis kaltrühren und in ein mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Deko (optional): Gedörrte Orangenscheibe oder Orangenzeste



Wonderleaf Avocado Smash

6cl Wonderleaf

1/4 fr. Avocado

1,5cl Aprikosen Likör (alternativ: Premium Aprikosennektar)

3cl Fr. Zitronensaft

Prise Meersalz

Avocado in einem Shaker zerstampfen, übrige Zutaten zugeben

und auf Eis shaken. Anschließend durch ein feines Sieb in eine vorgekühlte Coupette abseihen. Deko (optional): Salzrand am Glas



Garden Martini

4cl Wonderleaf

4cl Wermut trocken

3 Dash Sellerie Bitters

Alle Zutaten auf Eis kaltrühren und in ein Martiniglas abseihen.

Deko (optional): Getr. Tomate / Zitronenzeste



Sparkling Mandarine

5cl Wonderleaf

2cl Mandarinen Saft

1 Flasche Crodino (100ml)

Wonderleaf und Mandarinen Saft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben und mit Crodino auffüllen.

Deko (optional): Grapefruit Spalte / Minze



Wonderleaf Basil Smash

6cl Siegfried Wonderleaf
2cl frisch gepresster Zitronensaft
2cl Zuckersirup
10-15 Blätter Basilikum

Basilikum und Zitronensaft in einen Shaker geben und mit einem Mörser zerstampfen. Wonderleaf und Zucker hinzugeben und auf Eis shaken. In ein vorgekühltes Cocktailglas doppelt abseihen (durch ein feines Sieb).



Wonderleaf Sprizz

4cl Wonderleaf

14cl Tonic Water (z.B. Mediterranean von Fever Tree)

1cl Aperol

Wonderleaf und Aperol in ein mit Eiswürfeln gefülltes Ballonglas geben. Mit Tonic Water toppen.

Deko (optional): Orangenzeste