



**A B A D N**  
**AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

# SO SCHMECKT DER SOMMER:

---

*Drei coole Getränke-Tipps*



Foto: Andreas Herrmann

## SO SCHMECKT DER SOMMER

*Drei coole Getränke, die mit der heißen Sonne um die Wette strahlen*

### ■ GOLDEN MELON MOJITO – COCKTAIL

#### Zutaten pro Portion:

10 frische Minzblätter, weißer Rohrzucker, 9 Stücke Wassermelone, 25 ml Martini Gold, 40 ml Ginger Ale, *crushed ice*, Minzweig zum Dekorieren.

#### Zubereitung:

8 Minzblätter, 1,5 TL Zucker und 4 Melonenstücke im Glas mit einem Muddler vermengen. Anschließend 2 frische Minzblätter, 5 Melonenstücke, Martini und Ginger Ale hinzugeben. Mit viel *crushed ice* auffüllen, umrühren – und als Deko einen Zweig Minze ins Glas legen. Herrlich erfrischend!

*Das Genießer-Rezept stammt aus der ELEPHANT BAR des Pullman Aachen Quellenhof, Monheimsallee 52.*

### ■ KLASSISCHER EISKAFFEE

#### Zutaten pro Portion:

Plum's Espresso italienische Art, Puderzucker, Sahne oder Milch, Schlagsahne (alle Mengen im Mischverhältnis nach Geschmack), zwei Kugeln hausgemachtes Vanille-Eis, zum Beispiel vom Café zum Mohren am Hof.

#### Zubereitung:

Espresso aufbrühen, abkühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen, danach mit Puderzucker und Sahne oder Milch aufschlagen, bis er die gewünschte Cremigkeit erreicht. Eis in den vorgekühlten Becher geben, mit dem Eiskaffee aufgießen, nach Belieben mit frisch aufgeschlagener Sahne garnieren.

*Der beste Shopping-Tipp dazu: Aachens älteste Kaffeerösterei Plum's Kaffee, Körbergasse 14 und Hammerweg 4.*

### ■ FRÜCHTE-SMOOTHIE

#### Zutaten pro Portion:

2 Aprikosen, 1/2 große oder 1 kleine Birne (entkernt), je 50 g Johannis- und Stachelbeeren, 30 ml Orangensaft, nach Geschmack Honig, Agavensirup oder braunen Zucker; Eiswürfel.

#### Zubereitung:

Johannisbeeren abpflücken, Steine aus Aprikosen und Stränke von Beeren entfernen, Früchte waschen und grob in Stücke schneiden. Zusammen mit Saft, zwei bis drei Eiswürfeln und evtl. Süßmittel nach Geschmack in einen Mixer mit Pürierfunktion geben und etwa eine Minute mixen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht und alle Früchte zermahlen sind.

*FrISChe FrÜchtchen hierfür gibt's im Obsthof Herfs, Jahnplatz 10.*

**9.-12. August 2012**  
 20-jähriges Jubiläum!  
**SCHLEMMER**  
**Markt**  
 Rhein-Maas




**Stefan Marquard** kaperte bereits 2006 mit seiner legendären „Jolly Roger Cooking Gang“ erfolgreich den SchlemmerMarkt Rhein-Maas. Nun kommt der beliebte Fernseh-Koch und Juror als **Preisträger der „Goldenen Schlemmer-Ente“ 2012** nach Wassenberg zurück. Erleben Sie ihn live bei der Verleihung am Donnerstag, den 9. August 2012 um 19.30 Uhr. Alle Veranstaltungstermine finden Sie unter:  
[www.schlemmermarkt-wassenberg.de](http://www.schlemmermarkt-wassenberg.de)