

# *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

## **Für die sommerliche Party: Cocktails mit Eierlikör**

Wie im letzten Jahr sowie vor drei Jahren gibt es bei uns tolle Rezepte für leckere sommerliche Eierlikör-Cocktails. Einfach ausprobieren und schmecken – mhh!

### Eierlikörflip „Frühlingswiese“

Zutaten:	Zubereitung:
1 Teil Wittenseer Eierlikör	Eierlikör und Säfte in ein Glas einfüllen und gut verrühren und anschließend mit der Waldmeisterbrause auffüllen.
2 Teile Ananassaft ½ Teil Zitronensaft bis zu 2 Teile Waldmeisterbrause	Den Flip mit Strohalm und Limonenscheibe ausdekorieren.
e	



### „Firefighter’s Friend“

Zutaten:	Zubereitung:
2 Teile trockener Rotwein	Die 3 ersten Flüssigkeiten in ein Glas gießen. Den Eierlikör vorsichtig einfüllen, so dass sich verschiedenfarbene Schichten ergeben. Den Flip mit Strohalm und Limonenscheibe ausdekorieren.
2 Teile schwarzer Johannisbeersaft	
1 bis 2 Teile Grapefruit- /Zitronenlimonade	
1 Teil Eierlikör	

### Flip „Süße Verführung“

Zutaten:	Zubereitung:
1 Teil Wittenseer Eierlikör	Eierlikör und Saft in ein Glas einfüllen und gut verrühren

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

2 Teile und anschließend mit der  
Bananennektar Zitronenbrause auffüllen. Das  
1 Teil naturtrübe Getränk mit Strohhalm und  
Zitronenbrause Erdbeere ausdekorieren

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M