

Linzgieseder Wintercocktails



Heißer Winterapfel

- 40 ml **Linzgieseder Winterapfel 18%**
 250 ml Apfelsaft, naturtrüb
 1 Prise Zimt, gemahlen

Apfelsaft mit Zimt würzen, in der Mikrowelle erhitzen, Winterapfel Likör dazugießen und umrühren.



Apfel mit Sahne

- 40 ml **Linzgieseder Winterapfel 18%**
 Sahne, Kakaopulver

In einem Cognacschwenker Winterapfel Likör erhitzen und mit Sahnehäubchen servieren.



Lebkuchentraum

- 30 ml **Linzgieseder Lebkuchen Likör 25%**
 200 ml Sahne
 200 ml Kondensmilch (7,5 % Fett)
 2 Pck. Vanillezucker
 4 TL Zucker
 2 TL Zimtpulver
 1 TL Kakaopulver

Alle Zutaten in einen Schüttelbecher geben, gut durchmischen und auf Eiswürfeln servieren.



Winterzauber

- 20 ml **Linzgieseder Zimt Likör 50%**
 230 ml Apfelsaft
 Zimtstange zur Verzierung

Beides zusammengießen, erhitzen, mit Zimtstange als Löffel servieren und warm trinken. Genuss pur!



Rotkäppchen

- 40 ml **Linzgieseder Kirsch mit Rum Likör 25%**
 Sahne, Kakaopulver

In einen Cognacschwenker Kirsch mit Rum Likör füllen, erhitzen, mit Sahnehäubchen servieren.



Rumkirsch Likör

- 250 ml Kirschsaft
 250 ml **Linzgieseder Kirsch mit Rum 25%**
 500 ml Kirschsirup
 800 ml Sahne
 6 Pck. Vanillinzucker

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen, ab und zu umrühren. Vor dem Servieren kurz durchschütteln.



Schneegestöber

- 40 ml **Linzgieseder Eiercocktail 18%**
 180 ml Orangensaft
 Sahne

Eiercocktail mit Orangensaft aufspritzen und mit Sahnehäubchen servieren.



Cremige Versuchung

- 20 ml **Linzgieseder Eiercocktail 18%**
 230 ml Milch
 Sahne, Kakaopulver
 zum Verzieren

Eiercocktail in eine Tasse heiße Milch geben und mit Sahnehäubchen servieren.



Schneller Eierpunsch

- 40 ml **Linzgieseder Eiercocktail 18%**
 20 ml **Linzgieseder Inländer Rum 38%**
 150 ml Milch
 Sahne u. etwas Zimt

Eierlikör, Rum und Milch in eine Tasse füllen, in der Mikrowelle erwärmen, mit Sahne und Zimtpulver servieren.



Eier-Marzipan Punsch

- 500 ml **Linzgieseder Tiroler Senner 18%**
 250 ml Weißwein (lieblich)
 250 ml Orangensaft
 1/2 Pck. Vanillezucker

Alles in einen Topf geben und erwärmen.



Inländer Rum 38% oder 60% vol.

nur in Österreich erhältlich

Tee mit Schuss

20 ml Linzgieseder Inländer Rum 38%
230 ml Schwarztee

Einen Schuss Inländer Rum in den Schwarztee geben.

Grog mit Inländer Rum

30 ml Linzgieseder Inländer Rum 60%
200 ml Heißes Wasser
3 TL Zucker

„Rum muss,
Zucker darf,
Wasser kann.“

Zucker und Rum in ein hitzebeständiges Glas geben.
Wasser zum Kochen bringen und aufgießen. Umrühren und genießen.

Rum-Schoko Traum

20 ml Linzgieseder Inländer Rum 38%
230 ml Heiße Schokolade/Kakao
Sahne und Schokostreusel

Einen Schuss Inländer Rum in die Heiße Schokolade geben,
mit Sahne und Schokostreusel servieren.

Tiroler Jagertee 22,5%, 45% oder 62% vol.

Der Tiroler Jagertee wird auch "Jagatee" oder „Jägertee“ genannt und ist eine Mischung aus Inländer Rum, Obstler, Zwetschkenschnaps, Glühwein, Schwarztee und speziellen Kräutern.

Klassischer Jagertee

20 ml Linzgieseder Tiroler Jagertee 45%
230 ml Heißes Wasser oder (Schwarztee)
Zucker

Tiroler Jagertee in eine Tasse füllen und
mit heißem Wasser oder Schwarztee auf-
gießen und nach belieben zuckern.

Gamsmilch

300 ml Milch
3 EL Kakaopulver (auch mehr bei Bedarf)
40 ml Linzgieseder Tiroler Jagertee 22,5%

Einen heißen Kakao zubereiten, dann den
Jagertee hinzugeben und heiß trinken.

Wir bieten drei Alkoholstärken an:

Tiroler Jagertee 22,5%: ein Teil Jagertee + ein Teil heißes Wasser/Tee
Tiroler Jagertee 45%: ein Teil Jagertee + zwei Teile heißes Wasser/Tee
Tiroler Jagertee 62%: ein Teil Jagertee + drei bis vier Teile heißes Wasser/Tee

