

## Feiern mit Philips: Monica Bergs Cocktailgeheimnisse

### Zimt-Eggnog

**Zutaten** (für 10 Personen)

- 300 ml Cognac VSOP
- 100 ml Vanillesirup
- 300 ml Doppelrahm-Sahne
- 10 Eier
- 1 Stange Zimt

**Glas:** Whiskeyglas

**Eis:** Eiswürfel / Ice-Balls

**Garnierung:** Zimtpuder

**Geräte:** Philips Standmixer

**Zubereitung:** Sirup, Eigelb und Eiweiß in den *Philips Standmixer* geben und eine Minute kontinuierlich mixen. Cognac und Sahne hinzufügen und eine weitere Minute mixen. Über Eiswürfel im Glas gießen und vor dem Servieren Zimtpulver darüber reiben.

### Spiced Kirsch-Eggnog (alkoholfrei)

**Zutaten** (für 10 Personen)

- 300 ml Everleaf Mountain Aperitif
- 100 ml Kirschsirup
- 300 ml Doppelrahm-Sahne
- 10 Eier
- 1 Stange Zimt

**Glas:** Martiniglas

**Eis:** Eiswürfel / Ice-Balls

**Garnierung:** Zimtpuder

**Geräte:** Philips Standmixer

**Zubereitung:** Sirup, Eigelb und Eiweiß in den *Philips Standmixer* geben und eine Minute kontinuierlich mixen. Everleaf und Sahne hinzufügen und eine weitere Minute mixen. Über Eiswürfel im Glas gießen und vor dem Servieren Zimtpulver darüber reiben.

### Philips Espresso Martini

**Zutaten** (für 10 Personen)

- 100 ml älterer Rum
- 200 ml Irish Cream Likör
- 200 ml Kaffee-Likör
- 200 ml Espresso-Kaffee

**Glas:** Champagnerschale

**Eis:** "Straight up" servieren

**Garnierung:** 3 Kaffeebohnen pro Drink

**Geräte:** Philips Standmixer, Philips LatteGo

**Zubereitung:** Alle Zutaten in den *Philips Standmixer* geben und eine Minute mit 25 Eiswürfeln pürieren. In das Glas gießen und mit Kaffeebohnen garnieren.

<b>Philips Espresso Tonic (alkoholfrei)</b>	
<b>Zutaten</b> (für 1 Person) <ul style="list-style-type: none"> <li>● 30 ml Philips Espresso</li> <li>● 80 ml Tonic</li> <li>● 5 ml Ahornsirup</li> </ul>	<b>Glas:</b> Longdrink Glas <b>Eis:</b> Eiswürfel / Ice-Balls <b>Garnierung:</b> Getrocknete Orangenscheibe <b>Geräte:</b> Philips Airfryer, Philips LatteGo
<p><b>Zubereitung:</b> 5 ml (1 Teelöffel) Ahornsirup in eine Tasse geben und darauf einen Espresso zubereiten. Eiswürfel in ein Longdrink Glas geben, Tonic hinzufügen und die Mischung aus Espresso und Ahornsirup darüber gießen.</p> <p><b>Getrocknete Orangenscheiben herstellen:</b> Orange waschen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Lage im <u>Philips Airfryer</u> platzieren und 60 Minuten bei 80 Grad Celsius trocknen.</p> <p><b>Tipp:</b> Getrocknete Garnierungen lassen sich prima vorbereiten: sie halten sich in einem luftdichten Behälter 6 Monate lang!</p>	

<b>Cranberry Negroni</b>	
<b>Zutaten</b> (für 10 Personen) <ul style="list-style-type: none"> <li>● 200 ml Gin</li> <li>● 200 ml Campari</li> <li>● 200 ml Martini Rosso</li> <li>● 200ml Cranberry-Saft</li> <li>● 2 Orangen</li> </ul>	<b>Glas:</b> Whiskeyglas <b>Eis:</b> Eiswürfel / Ice-Balls <b>Garnierung:</b> Getrocknete Orangenscheibe oder -zeste <b>Geräte:</b> Philips Airfryer
<p><b>Zubereitung:</b> Alle Zutaten abmessen, in ein Gefäß geben und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. Die Flasche für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einer getrockneten Orangenscheibe oder -zeste garniert servieren.</p> <p><b>Getrocknete Orangenscheiben herstellen:</b> Orange waschen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Lage im <u>Philips Airfryer</u> platzieren und 60 Minuten bei 80 Grad Celsius trocknen.</p> <p><b>Tipp:</b> Getrocknete Garnierungen lassen sich prima vorbereiten: Sie halten sich in einem luftdichten Behälter 6 Monate lang!</p>	

Für diejenigen, die eine Party über die Feiertage planen, bietet die [Philips NutriU-App](#) viele Rezepte für [Airfryer](#) und [Mixer](#).