frischli

100 % pflanzlich

# REZEPTINSPIRATIONEN

Trend-Drinks zum easy Nachmachen!

# Mehr als nur ein Hafer-Drink!

Ob pur oder als Zutat für leckere pflanzenbasierte Getränke:
Unser **100 % Pflanzlich Bio Hafer Barista** ist die perfekte, vegane Milchalternative für alle Kaffeespezialitäten und mehr...

## 100 % angesagt – 100 % im Vorteil:

- sehr gute, stabile Aufschäumergebnisse
- überzeugt durch ein ausgewogenes, cremiges Mundgefühl
- von Natur aus laktosefrei
- aus zertifizierter biologischer Herstellung
- ungekühlt haltbar
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

**Lassen Sie sich von unseren leckeren, trendorientierten Getränke-Rezeptideen inspirieren – und begeistern Sie nicht nur die vegetarische und vegane Zielgruppe unter Ihren Gästen!**

# Inhaltsverzeichnis


Seite 6 Ube Matcha Latte

Seite 7 Pink Power Fusion

Seite 8 Rainbow Smoothie

Seite 9 Spicy Pumpkin Latte

Seite 10 Chai Hot Chocolate

Seite 11 Dalgona Dream

# Ube Matcha Latte

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 2 – 3 TL | Matchapulver |
| 300 ml | heißes Wasser |
| 1 EL | Agavendicksaft oder Ahornsirup |
| 300 – 400 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |
| 2 TL | Ube-Extrakt |
| | Eiswürfel |

## Zubereitung:

1. Matchapulver mit dem heißen Wasser aufschäumen, mit Honig oder Agavendicksaft abschmecken.
2. **frischli Bio Hafer Barista** mit Ube-Extrakt verrühren, über die Eiswürfel gießen und darüber vorsichtig die Matcha-Mischung geben.
3. Mit einem Strohhalm umrühren und genießen.

**Unser Tipp:** Gläser mit Eiswürfeln füllen, eventuell vorher die Glaswand mit Ube-Extrakt besprenkeln, damit man dekorative Schlieren bekommt.

# Pink Power Fusion

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 300 g | gefrorene Früchte |
| 1 | reife Banane |
| 1 TL | Chiasamen |
| 1 – 2 TL | Honig, Agavendicksaft oder Kokosblütenzucker |
| 400 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |
| | Limettensaft |
| | frische Minze oder Basilikum |

## Zubereitung:

1. Früchte, kleingeschnittene Banane, Chiasamen und **frischli Bio Hafer Barista** und nach Belieben einige Minz- und Basilikumblättchen – zusammen in einem Mixer fein pürieren.
2. Mit Honig oder Zucker und Limettensaft abschmecken.
3. Kühl servieren.

**Unser Tipp:** Drachenfrucht gibt es mittlerweile von einigen Anbietern in der Tiefkühltruhe. Diese ist reich an Vitamin C und Antioxidantien!

# Rainbow Smoothie

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 150 g | Erdbeeren TK |
| 150 g | Heidelbeeren TK |
| 150 g | Mango TK |
| 1 | reife Banane |
| 2 – 3 EL | Kokoscreme |
| 300 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |
| | Limettensaft |
| | Honig- oder Agavendicksaft |

## Zubereitung:

1. Rosa Schicht: gefrorene Heidelbeeren mit der Hälfte **frischli Bio Hafer Barista** und einer halben Banane pürieren, eventuell mit Honig süßen.
2. Rote Schicht: gefrorene Erdbeeren mit dem restlichen Hafer-Barista-Produkt und der anderen Bananenhälfte pürieren.
3. Gelbe Schicht: Mango zusammen mit der Kokoscreme und etwas Limettensaft pürieren.
4. In beliebiger Reihenfolge in die Gläser schichten und noch kalt genießen. Mit frischen Früchten oder einem kleinen Früchtespieß garnieren.

# Spicy Pumpkin Latte

Trendy & verführerisch!

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 120 g | Hokkaidokürbis |
| oder 2 – 3 EL | Kürbispüree |
| 2 | starke Espresso |
| 1 TL | Pumpkin Spice Gewürzmischung |
| 2 EL | brauner Zucker oder Kokosblütenzucker |
| 300 – 400 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |

## Zubereitung:

1. Den kräftigen Espresso mit dem braunen Zucker, Pumpkin Spice Gewürz und dem Kürbispüree verrühren, auf 2 Gläser verteilen.
2. **frischli Bio Hafer Barista** erhitzen und mit einem Quirl oder Schneebesen aufschäumen und auf die Espressomischung gießen.
3. Mit etwas Zimt oder Pumpkin Spice bestreuen. Dazu eine frische Zimtschnecke genießen.

**Unser Tipp:** Kürbispüree selbst herstellen: 150 g Hokkaidowürfel mit 250 ml Wasser und 1 Prise Salz ca. 20 Minuten in einem kleinen Topf weich kochen und anschließend mit einem Mixer pürieren.

# Chai Hot Chocolate

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 600 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |
| 2 Beutel | Chai Tee |
| 80 ml | vegane Sahne |
| 1 TL | Puderzucker |
| 2 TL | Kakao |
| 1 EL | Kokosblütenzucker |
| 50 g | Zartbitterkuvertüre, klein gehackt |
| | Zimt, Ingwer |

## Zubereitung:

1. **frischli Bio Hafer Barista** erhitzen und Chai-Teebeutel 10 Minuten darin ziehen lassen.
2. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
3. Teebeutel aus der Milch entfernen, Kakao, Kokosblütenzucker und kleingehackte Kuvertüre (1–2 TL für Garnitur zurückhalten) zufügen und gut verrühren, mit Zimt und Ingwerpulver abschmecken.
4. Heiß in Gläser füllen, Schlagsahne darauf verteilen und mit der restlichen Kuvertüre und Kakaopulver bestreuen.

**Unser Tipp:** Für den Extra-Kick lassen Sie 1–2 Sternanise mit dem Teebeutel ziehen.

# Dalgona Dream

## Zutaten (für 2 Personen):

| | |
|---|---|
| 3 EL | Instant Kaffeepulver |
| 3–4 EL | heißes Wasser |
| 1 EL | Kokosblütenzucker |
| 600 ml | **frischli Bio Hafer Barista** |
| | Eiswürfel |

## Zubereitung:

1. Kaffeepulver und Zucker in einer hohen Rührschüssel vermischen, heißes Wasser dazu geben und mit einem Handrührgerät oder Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen.
2. Eiswürfel in Gläser geben, mit **frischli Bio Hafer Barista** zu 2 Drittel füllen und mit der Kaffeecreme abschließen.
3. Eiskalt servieren und genießen.

**Unser Tipp:** Mit Karamellsirup oder -sauce garnieren.

## Weitere Infos auf:

## www.frischli-greenguide.de

frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120
www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com
info@frischli.de

022025/06