



1.

# PUNSCH & SCHOKO

DAS THEMA **PUNSCH** SPIELT IN DER KALTEN JAHRESZEIT WIEDER EINE **GROSSE ROLLE** IN DER GASTRONOMIE. AUCH **SCHOKOLADE** ÖFFNET SCHNELL DIE HERZEN DER GÄSTE UND SORGT FÜR GUTE MÖGLICHKEITEN, SELBST **AUSGEFALLENE WÜNSCHE** ZU BEDIENEN. J.J.DARBOVEN PRÄSENTIERT MIT **EILLES TEE** UND **COCAYA** HIERFÜR SPANNENDE UND GESCHMACKVOLLE REZEPT-IDEEN FÜR KALTE TAGE.

## 1. PUNSCH PFLAUME SPICY BLACK CHAI

### Zutaten für einen Punschbecher (300 ml):

300 ml	Pflaumensaft
3 Pyramidenbeutel	Eilles Tee Spicy Black Chai
2 EL	J.ay-J.ay's Vanillesirup
1-2	Pflaumen
1	Orangenscheibe

### Zubereitung:

Den Pflaumensaft aufkochen. Anschließend die Pyramidenbeutel Eilles Tee Spicy Black Chai dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel danach entfernen. Den Vanillesirup zugeben und gut umrühren. Die Pflaumen entkernen, in Spalten schneiden und gemeinsam mit einer Orangenscheibe zum Punsch geben. Erneut erhitzen und mit den Früchten in ein Punschbecher geben.

Hinweis: Der Punsch kann portionsweise zubereitet werden, aber auch in größeren Mengen warmgehalten oder gekühlt aufbewahrt und dann portionsweise erhitzt werden.

„Mit der Zutat Tee lassen sich verschiedenste Gerichte, Gebäcke und Getränke verfeinern. Es ist für mich jedes Mal von Neuem eine spannende Erfahrung, wenn sich die vielfältigen Aromen der Tees in meinen Kreationen entfalten.“

Maren Thobaben, Konditormeisterin und Rezeptentwicklerin

## 2. COSY COCAYA MIT LEBKUCHEN

### Zutaten für ein großes Kakaoglas:

1 Stick (35 g)	Cocaya Premium Bio
1 Pyramidenbeutel	Eilles Tee Ajuvital
170 ml	heißes Wasser

### Zur Dekoration:

1-2 El	Schlagsahne
1 El	Schokoladensauce
1	Lebkuchenkeks

### Zubereitung:

Cocaya Premium Bio in ein großes Kakaoglas füllen. Den Pyramidenbeutel zum Schokoladenpulver in die Tasse geben und mit heißem Wasser aufgießen. Den Pyramidenbeutel nach einer Minute entfernen und die heiße Schokolade gut umrühren. Großzügig mit Schlagsahne, Schokoladensauce und einem Lebkuchenkeks (ganz oder als Stückchen) garnieren.



2.

## 3. SCHOKO-MINZ-ZAUBER

### für einen Cocaya Becher (200 ml):

1 Stick (35 g)	Cocaya Premium Dark
150 ml	heißes Wasser
1 Tafel	Mint-Schokolade (After Eight o.Ä.)

### Zur Dekoration:

1-2 El	Schlagsahne
1 El	Schokoladensauce
1 Tafel	Mint-Schokolade (After Eight o.Ä.)

### Zubereitung:

Cocaya Premium Dark in einen Becher füllen. Eine Tafel Mint-Schokolade zerbrechen und auf das Schokoladenpulver geben. Die Mischung mit etwas heißem Wasser aufgießen und gründlich umrühren. Dann das restliche Wasser aufgießen. Großzügig mit Schlagsahne garnieren, mit Schokoladensauce und einem weiteren Stück Mint-Schokolade dekorieren.



3.

## 4. WINTERSONNE WHITE CHOCOLATE

### für einen Cocaya Becher (200 ml):

1 Stick (26 g)	Cocaya Premium White
150 ml	heißes Wasser/heiße Milch/heißen Orangensaft
½ TL	Kurkumapulver

### Zur Dekoration:

1-2 El	Schlagsahne
1 El	weiße Schokoladenraspel
	Kurkumapulver zum Bestäuben

### Zubereitung:

Cocaya Premium White in einen Becher füllen. Das Kurkumapulver zum Schokoladenpulver geben und gründlich unterrühren. Die Mischung mit etwas Flüssigkeit aufgießen und gut umrühren. Dann die restliche Flüssigkeit aufgießen. Großzügig mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln garnieren und abschließend mit Kurkumapulver bestäuben.



4.