



MARONI - die Früchte des Herbst

Der Herbst zieht ins Land und die Blätter beginnen sich zu verfärben. Die Farbenpracht mit den noch wärmeren Temperaturen lassen uns noch einmal für den Winter auftanken. Und zu diesen Augenblicken gehören auch Genussmomente, die wir Ihnen mit der Herbstfrucht Edelkastanie, bei uns auch gerne Maroni genannt, bieten möchten.

MARONI-CHAI-TEE

2 cl Monin Konzentrat Chai Tea
1 cl Monin Sirup Maroni (Chestnut)
200 ml heißes Wasser

Alle Zutaten in ein hitzebeständiges Glas geben und vermischen. Nach beliebigen Ingwerscheiben und Zimtstange dazu geben



CHESTNUT HOT CHOCOLATE

2 cl Monin Sirup Maroni (Chestnut)
Kakaopulver
220 ml Milch

Milch und Kakaopulver mischen. Sirup in eine Tasse geben und mit der Kakaomilch aufgießen. Nach belieben mit aufgeschäumter Milch oder Schlagobers und Schokoflocken oder Zimt toppen.



MARONI SPICED LATTE

2 cl Monin Sirup Maroni (Chestnut)
Doppelter Espresso
180 ml Milch

Zuerst Sirup in ein Latteglas geben, danach aufgeschäumte Milch dazu geben und langsam den Espresso darauf leeren.



MARONI ESPRESSO MARTINI

2 cl Monin Sirup Maroni (Chestnut)
5 cl Vodka
Doppelter Espresso

Alle Zutaten mit Eis shaken und zweimal durch ein Sieb (double strain) in ein Martiniglas gießen.

