

# Winterdrinks hot

## LILLET®

Maison fondée en 1872



### LILLET MAGIE

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc  
15 cl Apfelsaft trüb  
2 cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

#### 5 Liter

1,5 l Lillet Blanc  
3 l Apfelsaft trüb  
500 ml Zitronensaft

#### Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen).  
In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit  
Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.



### LILLET BELLE

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc  
8 cl Kirschsafte  
7 cl Apfelsaft trüb  
2 cl Zimtsirup  
1 cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelscheibe, Zimtstange

#### 5 Liter

1,5 l Lillet Blanc  
1,5 l Kirschsafte  
1,5 l Apfelsaft trüb  
300 ml Zimtsirup  
200 ml Zitronensaft

#### Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen).  
In einer hitzebeständigen Tasse servieren  
und mit Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.



### LILLET JOY

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc  
15 cl Birnensaft  
2 cl Zitronensaft  
Messerspitze frisches Vanillemark  
oder 1,5 cl Vanille-Sirup  
Garnitur: Birnenscheibe

#### 5 Liter

1,5 l Lillet Blanc  
3 l Birnensaft  
500 ml Zitronensaft  
Mark von zwei frischen Vanilleschoten  
oder Vanille-Sirup

#### Zubereitung:

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen).  
In einer hitzebeständigen Tasse servieren  
und mit einer Birnenscheibe garnieren.



### LILLET HOT BERRY

1 Tasse (0,25 l)

8 cl Lillet Blanc  
7 cl Schwarzer Johannisbeeren Saft  
7 cl Cranberry Saft  
2 cl Zitronensaft  
1 Esslöffel Beerenmix

#### 5 Liter

1,5 l Lillet Blanc  
1,5 l Schwarzer Johannisbeeren Saft  
1,5 l Cranberry Saft  
500 ml Zitronensaft  
500g Beerenmix

#### Zubereitung:

Beerenmix (tiefgefroren) direkt in der Tasse oder in einem  
großen Gefäß auftauen lassen – optional leicht zuckern und  
einen Schuss Lillet hinzugeben. Alle Zutaten bis auf die Beeren  
zusammen erhitzen (nicht kochen) und danach mit den Beeren  
in einer hitzebeständigen Tasse servieren.

# Winterdrinks cold

**LILLET**<sup>®</sup>  
Maison fondée en 1872



## LILLET WINTER THYME

5 cl Lillet Blanc  
5 cl Birnensaft  
5 cl Tonic Water  
2 cl Zimtsirup  
3 cl Zitronensaft  
Garnitur: Birnenscheibe, Thymianzweig

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und nach und nach alle Zutaten, außer das Tonic Water, dazugeben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Birnenscheibe und Thymianzweig garnieren.



## LILLET NOËL

5 cl Lillet Blanc  
10 cl Granatapfelsaft  
Schuss Tonic Water  
Zimtstange oder eine Prise frisch geriebener Zimt  
Garnitur: Granatapfelkerne, Rosmarinzweig

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten bis auf das Tonic Water hinzugeben. Die Granatapfelkerne dazu geben und mit einem Schuss Tonic Water auffüllen.

Kurz, vorsichtig umrühren und mit einer Zimtstange und einem Rosmarinzweig garnieren.



## LILLET SWEET MANDARIN

5 cl Lillet Blanc  
10 cl Mandarinsaft  
(z.B. von Fentimans oder Rauch)  
1 cl Mandelsirup  
Schuss Soda  
Optional: Prise Lebkuchengewürz  
Garnitur: Rosmarinzweig, Mandarinspalte

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und alle Zutaten bis auf das Soda hinzugeben. Einmal gut umrühren und mit einem Schuss Soda auffüllen. Eine Prise Lebkuchengewürz ins Glas geben, vorsichtig umrühren und mit einer Mandarinspalte und einem Rosmarinzweig garnieren.



## LILLET WINTER VIVE

5 cl Lillet Blanc  
10 cl Tonic Water  
Zimtstange oder eine Prise Zimtpulver  
Garnitur: Birnenscheibe, Thymian

### Zubereitung:

Ein Glas mit Eiswürfel füllen und Lillet Blanc sowie die Birnenscheibe hinzugeben. Mit Tonic Water auffüllen und mit Thymian und Zimt garnieren.