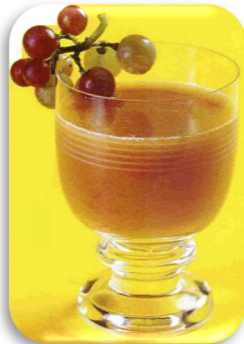
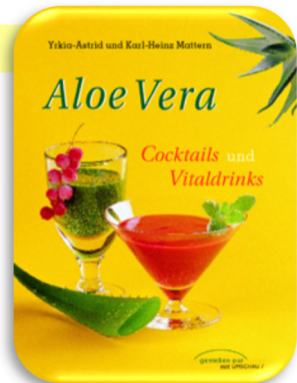


Einfache Aloe Vital-Drinks

© janotta.LEADERSHIP Hans Janotta, Genehmigung des Umschau Buchverlages für forever.team Hans Janotta, ab 2005

Diese einfachen Rezepte bestehen aus ca. 2 Zutaten und können in jeder Situation einfach zubereitet bzw. vorbereitet (Pre-Mix) werden. Sie stammen aus dem Buch „Aloe Vera - Cocktails und Vitaldrinks“ mit ca. 70 Rezepten. Dieses Buch gibt es nur noch bei uns. In diesem Buch finden Sie zusätzlich die Wirkung der Drinks beschrieben.



Zaubertrank des Paracelsus

*50 ml Aloe Gel
300 g rote Weintrauben*

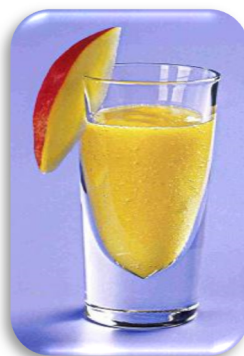
Ganze Weintrauben mit Kernen und Schalen im Mixer grob pürieren. Mit Aloe Gel vermischen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren im Mixer fein pürieren. Mit einigen Trauben am Stängel garnieren und servieren.



Waldcocktail der Genoveva

*50 ml Aloe Gel
200 g Waldbeeren (frisch oder gefroren)*

Einige Früchte zum Garnieren zurücklassen. Aloe Gel und restliche Früchte im Mixer pürieren. Mit Früchten garniert servieren. Mit tief gefrorenen Früchten lässt sich auch ein Sorbet herstellen. In diesem Fall vorgekühlte Glasschalen verwenden.



Baby Bell

*100 ml Aloe Vera
1 Pfirsich, 1 Mango, Rosenquarzwasser*

Gekühlte Früchte entsteinen, mit Aloe Gel im Mixer mischen, pürieren und solange Quarzwasser hinzufügen bis eine trinkfähige Konsistenz entsteht.



Forever Living

*50 ml Aloe Gel
2 Kiwis*

Gekühlte Kiwis schälen, mit dem Aloe Gel im Mixer fein pürieren. Evtl. etwas Wasser zugeben.



Segnung der Göttin Uma

50 ml Aloe Gel
200 frische Erdbeeren
Minze- oder Zitronenmelisse-Blättchen zum Garnieren

Kalte Erdbeeren und gekühltes Aloe Gel mit dem Pürierstab pürieren. In ein breites Glas geben und mit den Blättchen garnieren. Mit einem Eislöffel servieren.



Honey Aloe

50 ml Aloe Gel
1 Apfel
150 g Honigmelone

Apfel mit Schale und Kerngehäuse und geschälte Melone in den Entsafter geben. Entsaften und mit dem Aloe Gel mischen. Mit einer Spalte Melone mit Schale garnieren.



Morgenröte

100 ml Aloe Gel
5-6 Orangen
Orangen-Julienne (schmale Streifen von der Schale)

Orangen in der Zitruspresse ausdrücken, mit dem Aloe Gel mischen. Mit der Schale garnieren und servieren.



Zum Mixen der Drinks haben Sie diese und weitere Aloe-Vera-Grundstoffe zur Verfügung
Produktinformationen finden Sie auf www.AloeVera.live

Live an let drink

- 1/2 kernlose Orange ohne Schale
- 2 Minzstengel mit Blätter
- 4 Physalis
- 2cl Zitronensaft
- 5cl Aloe Bits 'n Peaches
- 6cl Pfirsichsaft
- 3cl Orangensaft
- 3cl Kirschsafft

Zubereitung: im Mixer 15 - 20 sec. mit einer Schaufel crushed Eis mixen, vorher 4cl Kirschsafft in Glas geben.

Deko: Physalis mit Minzstrauch an Pfirsichachtel gesteckt



Jojo Aloe

- 1 ganzer Naturjoghurt 3,5% Fett
- 5cl Bits 'n Peaches
- 5cl Ananassaft
- 5cl Pfirsichsaft

Zubereitung: im Shaker mit 8-10 Eiswürfeln

Deko: Zitronenscheibe, kleine Erdbeere



Coco Doo

- 1/2 Apfel ohne Schale
- 7cl Milch
- 5cl Aloe Vera Gel
- 7cl Apfelsaft
- 3cl Cocos

Zubereitung: im Mixer 15 - 20 sec. mit einer Schaufel crushed Eis mixen, nachher 0,5 cl Blue Curacao Sirup einfließen lassen.

Deko: Apfel-Fächer



Bellini ´n Peaches

von Hans Janotta

Zutaten

60 ml weißes Pfirsichpüree
100 ml Champagner (notfalls Crémant de Loire)
100 ml Bits ´n Peaches

Deko: Pfirsichspalte, Himbeere, Minzzweig



Zubereitung

Püree in eine Champagnerschale geben, mit der Hälfte des Champagners aufgießen, vorsichtig mit dem Barlöffel verrühren, restlichen Champagner zugeben, wieder vorsichtig verrühren, Deko-Zutaten auf einem Spieß am Glasrand anrichten.

Tip: Im Sommer einen Löffel feines Crushed Ice dazu geben

Bio Boost Forever

von Hans Janotta

Zutaten für 2 Drinks

- 1 Dose FAB-X (kalt)
- 1 Flasche Bionade Lemon (kalt)
- 0,5 ml Pomesteen

Deko

- 1 Schale Honig
- 1 Schale Fleur de Sel
- 1 Spieß Beerenfrüchte

Zubereitung

- 2 Cocktail-Gläser zuerst in Honig tauchen, dann in Fleur de Sel
- Gläser halb mit FAB-X füllen, mit Bionade auffüllen, rühren
- Vorsichtig etwas Pomesteen einlaufen lassen (soll nur unten den Glasboden bedecken)
- Mit Fruchtspieß garnieren.



Aloe Melon MixX

Der sommerliche Paar-Drink von Hans Janotta

Zutaten

1 Baby-Wassermelone
1/4 l Buttermilch
200 ml Aloe Vera Gel
1/2 Dose FabX
Saft von 1 Zitrone
1 Prise TL Fleur de Sel
4 Eiswürfel (crushed)

Geräte

Guter Standmixer
Eis-Portionierer
Scharfes großes Messer
Barlöffel



Deko

2 lange Holzspieße
2 Trinkhalme (rot)
2 Physalis
2 Melonen-Schnitze
2 Blattspitzen Basilikum (in kurzem Trinkhalm)

Zubereitung

- Melone mit dem Eisportionierer aushöhlen und Fruchtfleisch in den Mixer
- Buttermilch, Aloe Gel, FAB-X, Zitronensaft und Eis ebenfalls in den Mixer
- kräftig durchmischen
- In die Melone zurück füllen (Rest in zwei separate Gläser)
- mit zwei Spießen (Melonenschnitt, Physalis) dekorieren
- Basilikumhalme und Trinkhalme dazu
- sofort als Paar-Drink servieren