

MONIN®

LE SIROP



- fettfrei
- laktosefrei
- glutenfrei
- vegetarisch
- vegan ¹⁾

1) außer Honig

Winterzauber Trends & Rezepte

Verzaubern Sie Kaffee, Tee, Milch oder heiße Schokolade mit winterlichen MONIN Sirup-Sorten. Geben Sie Heißgetränken den typischen Geschmack der kalten Jahreszeit oder mixen Sie Cocktails, die beim Après-Ski für Stimmung sorgen...

NEU: MONIN Sirup Brownie & MONIN Sirup Spekulatius.

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack der köstlichen Gebäck-Sorten jetzt auch in heißen und kalten Drinks.

Entdecken Sie Ihre Favoriten: Zimt, Lebkuchen, Praliné-Nuss ...

Übersicht & Rezepte auf der Rückseite.

Apfelstrudel Latte Macchiato

20 ml MONIN Sirup Apple Pie
10 ml MONIN Sirup Zimt
180 ml Milch
1 Espresso

• Sirup und Milch zusammen erhitzen /
aufschäumen, Espresso zugeben.

Info & mehr Rezepte
www.moninsirup.de



oder **MONIN App** Gratis downloaden

Bernard-Massard

Exklusiv-Vetrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD · Jakobstr. 8 · 54290 Trier
Tel. 0651/7196-0 · Fax 0651/7196-310 · monin@moninsirup.de · www.moninsirup.de

Rezepte

EXTRA-TIPP:
Holen Sie sich die MONIN
Cocktail App mit über 300
Rezepten für Bar & Café

Apfel-Zimt Tee

20 ml MONIN Sirup Zimt
120 ml aufgebrühter Tee
60 ml Apfelsaft

Zutaten in ein hitzefestes Glas geben, umrühren...
oder größere Mengen in einer Kanne zubereiten.



Cookie Cappuccino

10 ml MONIN Sirup Cookie Choco
120 ml Milch
1 Espresso

Sirup in eine große Tasse geben. Espresso
und aufgeschäumte Milch zugeben. Mit
Kakaopulver bestäuben.

Amaretto Cortado

10 ml MONIN Sirup Amaretto
30 ml aufgeschäumte, heiße Milch
1 Espresso

Sirup in ein hitzefestes Glas geben,
Espresso und Milch zugeben.



Chai Latte

10 ml MONIN Sirup Chai
180 ml Milch

Zutaten zusammen erhitzen/
aufschäumen.
In ein hitzefestes
Glas geben.



Magic Café

20 ml MONIN Sirup Lebkuchen
40 ml Baileys
1 Espresso
100 ml Milch

mit Alkohol

Espresso in ein hitze-
festes Glas geben.
Milch mit Baileys
und Sirup erhitzen/
aufschäumen und in
das Glas geben.

Apple Pie Wine

30 ml MONIN Sirup Apple Pie
150 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft (naturtrüb)

Zutaten erhitzen, in ein Teeglas geben, umrühren. Deko: Apfelspalten.



Kaffee-Spezialitäten – Grundrezepte mit MONIN Sirup nach Wahl

Winter-Latte-Macchiato

30 ml MONIN Winter-Sirup nach Wahl, z.B. Lebkuchen
150 ml heiße, aufgeschäumte Milch
1 Espresso

Sirup und Milch zusammen aufschäumen, in ein hitzefestes
Glas geben, zuletzt Espresso zugeben.



Winter-Mocha

20 ml MONIN Winter-Sirup nach Wahl, z.B. Brownie
15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade
150 ml Milch
1 Espresso

Sauce in ein hitzefestes Glas geben, Sirup und Milch zusammen
erhitzen / aufschäumen und in das Glas geben. Espresso zugeben.

Heiße Winter-Schokolade

25 ml MONIN Winter-Sirup nach Wahl, z.B. Spekulatius
180 ml Heiße Schokolade

Zutaten in ein hitzefestes Glas geben, umrühren. Sahnehaube.



Tipps



MONIN Sirup ist besonders hitzebestän-
dig und daher ideal zur Zubereitung von
Desserts, zum Kochen & Backen ...

Dessert-Tipp

Bayerische Lebkuchen Creme

250 ml Milch
4 Eigelb
60 ml MONIN Sirup Lebkuchen
4 Blatt Gelatine
250 ml Sahne

Zubereitung: Milch mit Eigelb und Sirup
auf dem Wasserbad aufschlagen. Dann 4
Blatt Gelatine unterziehen. Wenn die Masse
beginnt fest zu werden, die geschlagene
Sahne unterheben. Mindestens 6 Stunden
im Kühlschrank durchkühlen lassen.

MONIN Winterzauber Sirup

Amaretto (74153),
Apple Pie (74474),
Brownie (74157) **NEU**
Caramel (74151)
Chai Teekonzentrat (74155)
Cookie Choco (74166)
Crème Brûlée (74187)
Geröstete Haselnuss (74169)
Haselnuss (74135)
Honig (74128)
Irish (74142)
Kastanie (74159)
Lebkuchen (74160)
Macadamia (74154)
Pistazie (74127)
Praliné-Nuss (74167)
Salty Caramel (74179)
Schokolade (74152)
Spekulatius (74215) **NEU**
Weiße Schokolade (74161)
Vanille (74121)
Zimt (74122)

