



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Butterscotch

Butterscotch ist eine verführerische Kombination aus Butter, braunem Zucker und Vanille-Aromen. Dieses Aroma wird oft für Kuchen, Torten, Gebäck, Eiscremes und Dessertsaucen verwendet.

Mit MONIN Sirup Butterscotch geben Sie Heiß- und Kaltgetränken eine cremig-süße, buttrige Caramel-Note. Ideal zum Verfeinern von Kaffee-Spezialitäten, in Verbindung mit Milch oder verwenden Sie den köstlichen Sirup als Gourmet-Dessert-Topping!



www.monin-sirup.de

FARBE: Klare Farbe mit gelben Reflexen.
BESCHREIBUNG: Duft nach Butter und Karamell. Cremig süßer Butterscotch-Geschmack.
ANWENDUNG: Cocktails, Kaffee, Latte, Milch, Dessert-Drinks.

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L

EAN FLASCHE: 3052910041069

FLASCHEN/KARTON: 6

EAN KARTON: 3052910641061|

MWST.: 7 %

ART.NR.: 74212



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Am liebsten kombinieren ich MONIN Sirup Butterscotch mit MONIN Sirup Mandel und mische es mit Schlagsahne.

Setzen Sie die aromatisierte Sahnehaube auf einen Espresso oder verfeinern Sie damit ein Dessert. Sie werden begeistert sein.“



Rezept-Ideen

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Cocktails

Butter Scotch

- 20 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 35 ml Scotch Whisky
- 30 ml Apfelsaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas geben.

Saturn

- 30 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 20 ml Kaffee-Likör
- 15 ml Irish Cream
- 15 ml Mandarine Brandy

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist und in ein Cocktailglas geben.

Irish Milk

- 10 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 30 ml MONIN Sirup Irish
- 40 ml Wodka
- 20 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist und in ein Cocktailglas geben.

Buttery Martini

- 20 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 5 ml MONIN Sirup Caramel
- 40 ml Wodka
- 20 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas geben.

Mocktails (ohne Alkohol)

Butterscotch Milkshake

- 30 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 60 ml Milch
- 2 Bananscheiben
- 1 Kugel Vanille-Eis
- Kakaopulver

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist. In ein Cocktailglas geben und Kakaopulver darüberstreuen.

Butterscotch Cappuccino

- 30 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

Espresso in eine große Tasse geben. Sirup und Milch zusammen erhitzen/aufschäumen und darübergießen. Servieren.

Marzipan Whipped Cream

- 20 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 30 ml MONIN Sirup Mandel
- 250 ml Sahne

Sahne leicht anschlagen, Sirup zugeben, Sahne steif schlagen.

Oder Zutaten in einen iSi Sahnebereiter füllen, Sahnekapsel aufschrauben, kurz schütteln, fertig!

Butter-Banana

- 10 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 25 ml MONIN Sirup Banane - gelb
- 60 ml Orangensaft
- 40 ml Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas geben.

Buttery Chestnut

- 15 ml MONIN Sirup Butterscotch
- 15 ml MONIN Sirup Kastanie
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

Espresso in eine große Tasse geben. Sirup und Milch zusammen erhitzen/aufschäumen und über den Espresso geben. Servieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

