



Milchshakes



Milchshakes

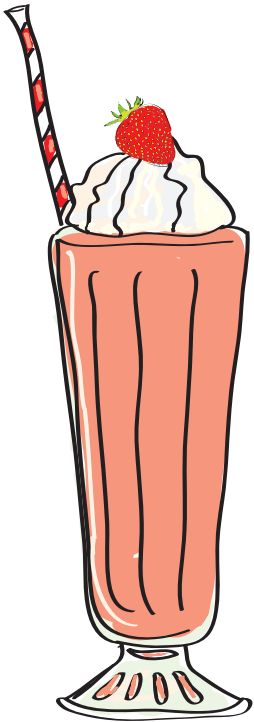
Milch ist das reinste all-inclusive Naturprodukt. Sie enthält einen optimalen Mix aus Eiweiß, Fett und Kohlehydraten. Obendrein ist sie ein wahrer Vitamin- und Mineralstoffcocktail, der Vitalität, Leistungsfähigkeit, Wohlbefinden und Schönheit fördert. Mit Milchprodukten und Früchten kann man tolle Getränke mixen, die gesund sind, köstlich und erfrischend schmecken und das ganze Jahr hindurch fit halten. Ein Glas eines solchen Energiecocktails bringt volle Power, gute Laune, bezauberndes Aussehen und beflügelt zu Topleistungen von Geist und Körper.

Milchshakes von morgens bis Mitternacht

Milchzeit ist jederzeit! Milchshakes eignen sich als Jause, als Frühstück, als Ersatz für Knabereien oder Süßigkeiten, als Dessert, als Partygetränk oder als Betthupferl. Milchshakes sind also zu jeder Tageszeit und bei jeder Gelegenheit passend und beliebt! Dem Einfallsreichtum und der Originalität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Neben den Grundzutaten wie Milch, Joghurt, Buttermilch, Sauermilch und Schlagobers eignen sich Früchte der Saison, Speiseeis und Nüsse bestens. Milchshakes schmecken nicht nur süß lecker, sondern mit Gemüse und Kräuter kann man auch pikante Shakes zaubern.

Milch-Fruchtshakes – Glas ist nicht Glas!

Jeder Shake sollte nicht bloß in ein Glas gefüllt werden. Glas ist nicht Glas! Das passende Glas und eine kleine Verzierung, die nicht teuer und zeitaufwendig sein muss, machen den Shake viel ansprechender. Der Mensch isst auch mit dem Auge. Als ansprechende Dekoration bietet sich der Zuckerrand auf dem Glas an. Der Zuckerrand auf einem Glas lässt sich leicht herstellen, wenn man das Glas in etwas Butter oder Zitronensaft taucht. Nur zwei bis drei mm tief benetzen, abtropfen lassen und in Feinkristallzucker tauchen. Gibt man etwas Himbeersaft zu dem Feinkristallzucker erzielt man einen roten Zuckerrand.



Hinweise und Tipps zum Mixen mit Milch

- Man rechnet für einen Liter Milchshake 40 dag Früchte (optimal). Sind die Früchte sehr aromatisch, kann man bis auf 25 dag zurückgehen.
- Es sollte keinesfalls auf flüssigen Zitronensaft verzichtet werden. Er ist wie das Salz in der Suppe, ohne ihn würde der beste Milchshake fad schmecken. Den Zitronensaft aber nach dem Zucker hinzufügen, da sonst die Milch gerinnt.
Ausnahme: Schoko- und Kaffeedrinks.
- Stehen nur Tiefkühlfrüchte zur Verfügung und sind diese nicht aufgetaut, so sollen diese nicht als erstes in den Mixer kommen. Es würde zu Schäden am Messer führen. Man gibt daher zuerst die Milch und dann die Früchte in den Mixer.
- Beerenfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, etc.) nur so lange im Mixer laufen lassen, bis die Früchte zerkleinert sind. Zu langes Mixen zermahlt auch die Kerne dieser Früchte und das Getränk schmeckt bitter.
- Orangen- oder Apfelsaft nie direkt mit Milchprodukten mischen! Sie gerinnen! Zuerst den Apfel- oder Orangensaft (Frisch oder Juice) mit Zucker vermischen, erst dann langsam Milchprodukte beifügen.
- Bananen-Shake schmeckt am besten mit ganz reifen Bananen. Der Shake sollte dann allerdings nicht lange herumstehen, da sich die Frucht absetzt und der Shake dunkler wird.
- Löscaffee und Kakao vorab in wenig heißer Milch oder Wasser auflösen. So gibt es im Shake keine Klümpchen.
- Fügt man einem Milchshake ein alkoholisches Getränk bei – wie Rum oder Weinbrand – diese immer erst am Schluss begeben, um das Gerinnen der Milch zu vermeiden.
- Mixgläser, Mixbecher oder Trinkgläser müssen vor der Verwendung mit heißem Wasser und Spülmittel gewaschen und mit Leitungswasser nachgespült werden.
- Bei der Verwendung von Trinkgläsern sollte eine Spülmöglichkeit (Geschirrspüler) vorhanden sein. Gibt es diese nicht, besser Einweggeschirr verwenden.
- Zum Waschen der Hände sollten ein Waschbecken und ein Seifenspender vorhanden sein.



- Zum Abwischen der Hände Küchenrolle verwenden. (Kein Geschirrtuch!)
- Wenn Sie auf Veranstaltungen arbeiten, sollten Sie sich bemühen so sauber wie nur irgendwie möglich zu arbeiten. Der beste Shake wird nicht schmecken, wenn das Umfeld nicht appetitlich ist.
- Je fetthaltiger die Milch bzw. Milchfrischprodukte, desto besser schmeckt das daraus gemixte Getränk. Auch durch Zusatz von etwas Kaffeeobers, Schlagobers oder Topfen werden Milchgetränke gehaltvoller und vollmundiger im Geschmack.
- Grundsätzlich Milchdrinks sofort nach der Zubereitung servieren, da sie sich durch zu langes Stehen farblich und geschmacklich verändern können.
- Mit 0,5 %iger Milch, 1 %-igem Joghurt und Buttermilch mager lassen sich auch kalorienarme Milchdrinks zubereiten.

Wenn Sie diese Empfehlungen beachten, wird sich das Ergebnis Ihrer Bemühungen sehen lassen können und gut schmecken.



Rezepte

(jeweils Menge an Bedarf anpassen;
1 Portion = ca. 200 ml)

Erdbeershake

Diese Zutaten gut mixen. Darauf eine Schlagobers-
rosette spritzen.

Dekoration: Kleines Erdbeerstückchen und Lampion in
Rosette stecken, Strohhalme dazu stecken.

Sehr
beliebt

Zutaten:

1 l Milch,
1/4 l Kaffeeobers,
3 EL Staubzucker,
40 dag Erdbeeren,
etwas Zitro-
nensaft



Adam und Eva

Zuerst Apfelsaft und Zucker mixen. Danach Butter-
milch und etwas Zitronensaft dazugeben und gut
mixen. Masse in Milchglas gießen, darauf Schlagobers
spritzen.

Mit Zimt bestäuben.

Dekoration: Jeweils ein Schirmchen und einen Stroh-
halm in Schlagobers stecken.

Sehr
erfrischend

Zutaten

1/2 l Buttermilch,
1/4 l Apfelsaft,
3 EL Staubzucker,
etwas Zitro-
nensaft,



Himbeer-Buttermilch

Alle Zutaten gut durchmixen, in Gläser füllen.

Dekoration: Minzblätter oder eine Himbeere.

Zutaten

1/2 l Buttermilch
20 dag Himbeeren
2 EL Staubzucker
etwas Zitronensaft





Zutaten

1/2 l Vollmilch,
35 dag reife, geschälte
Bananen,
2 Pkg. Vanillezucker,
2 EL Staubzucker,
eine Prise Zimt,
etwas Zitronensaft

Bananen-Shake

Alle Zutaten gut miteinander mixen.



Zutaten

60 dag Joghurt,
4 TL Instant-Kaffee oder
Kakao,
4 EL gehackte Nüsse,
8 EL Schlagobers,
Staubzucker nach Be-
lieben



Nuss-Flip

Alle Zutaten zusammen gut mixen. Den Shake in ein Glas
füllen und mit Schlagobers abschließen.
Dekoration: Gehackte Nüsse auf die Schlagobersrosette
streuen und Strohhalm dazu stecken.

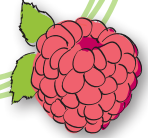


Himbeer-Shake

Himbeeren im Mixer pürieren, Äpfel schälen, entkernen und grob reiben. Unter die Himbeeren rühren, mit Vollmilch aufgießen. Mit Zucker abschmecken. Ein Portion Eis auf die Gläser verteilen und mit der Himbeermilch auffüllen.
Dekoration: Mit Minze-Blättern garnieren. Einen Trinkhalm und Stielöffel dazu reichen.

Zutaten:

1/2 l Vollmilch
25 dag Himbeeren,
2 Äpfel, Staubzucker
Himbeereis, frische
Pfefferminze

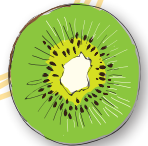


Kiwi-Frappé

Kiwis schälen, grob zerkleinern, zusammen mit dem Joghurt und dem Zucker im Mixer pürieren. Vanilleeis in Longdrinkgläser geben und das Kiwi-Joghurt darübergießen.
Dekoration: Mit Trinkhalm und Stielöffel servieren.

Zutaten

50 dag cremig-mildes
Naturjoghurt,
4 Kiwis,
3-4 EL Staubzucker,
Vanilleeis



Marillen-Cocktail

Die Marillen mit Milch und Honig und Mineralwasser mixen. Dekoration: Schlagobers und gehackte Pistazienkerne.

Zutaten

1/2 l Milch,
20 dag Marillen,
3-4 EL Honig,
1/8 l Mineralwasser,
Schlagobers



Zutaten

1/2 l Sauermilch,
25 dag Heidelbeeren,
3-4 EL Honig



Heidelbeer Sauermilch

Die Heidelbeeren mit dem Honig im Mixer pürieren. Die Sauermilch in ein Glas gießen und das Heidelbeermus einfließen lassen, ohne umzurühren. Mit ein paar Heidelbeeren garniert servieren.

Zutaten

1/2 l Milch,
50 dag Marillen,
4 EL Marillen-
marmelade,
Honig



Marillen-Elixier

Alle Zutaten gut miteinander mixen.
Dekoration: Mit Schlagobers und Marillenstücken dekorieren.

Zutaten

8 Blätter frische
Minze,
25 dag Salatgurke,
2 EL Zitronensaft,
50 dag fettarmer Kefir,
1 Prise Salz



Minze-Cocktail pikant

Gewaschene Minze und geschälte, entkernte Salatgurke im Mixer fein zerkleinern und mit dem gut gekühlten Kefir vermischen. Mit Zitronensaft und Salz pikant abschmecken.

Dekoration: Eine dünne Gurkenscheibe auf den Rand des Glases stecken.



Rezepte mit Schuss

(jeweils Menge an Bedarf anpassen;
1 Portion = ca. 200 ml; Alkohol kann auch weg-
lassen werden)

Rosenkavalier

Milch, Kaffeeobers, Staubzucker und Weichselmarmelade mixen. Dann den Weinbrand dazugeben (Mixer laufen lassen). Zitroneneis in ein Glas geben und die Masse dazugießen, darauf Schlagobers spritzen.
Dekoration: Eine Cocktailkirsche in das Schlagobers setzen, Strohhalme dazu stecken.

Zutaten:

1 l Milch,
1/4 l Kaffeeobers,
2 EL Staubzucker,
4 EL Weichselmarmelade, etwas Zitronensaft, 4 cl Weinbrand
Zitronen- oder Vanilleeis

Schokomäulchen

Milch, Kaffeeobers, Staubzucker, Kakao miteinander mixen. Zuletzt den Rum dazu geben (Mixer laufen lassen). Bananeneis oder Vanilleeis in ein Glas geben anschließend Masse daraufgießen und mit Schlagobers abschließen.
Dekoration: Schokoflocken oder Krokant.

Zutaten

1 l Milch,
1/4 l Kaffeeobers,
2-3 EL Staubzucker,
4 cl Rum, Kakaopulver,
Bananen- oder Vanilleeis



Zutaten

1/8 l Joghurt,
18 dag entkernte,
halbierte Zwetschken,
2 EL Staubzucker,
1 Messerspitze Zimt,
Saft und geriebene
Schale von einer hal-
ben Zitrone, 2 cl Rum



Zwetschken-Shake

Alles mixen und dabei den Rum zuletzt hinzufügen.
Dekoration: Etwas Nelkenpulver darüberstreuen.

Zutaten

1/2 l Milch
1/8 Himbeersaft
5 cl Himbeergeist
1-2 EL Staubzucker

Alpengeist

Die Zutaten mit Eiswürfeln mixen.
Himbeergeist zuletzt begeben.
Dekoration: Schlagobersrossette und Himbeeren



Die Milchbar – der Magnet jeder Veranstaltung

Milch-Shake-Bars sind „IN“. Die Milchbar bietet auf jeder Party, auf Bällen und bei Festen jeder Art eine willkommene Erfrischung und Abwechslung. Eine Milchbar mit den verschiedensten Milchshakes darf nicht fehlen: Milch mit allerhand Früchten, Kakao oder Kaffee und mit einem mehr oder minder kräftigen „geistigen Schuss“.

Tipps zur Organisation einer Milch-Shake-Bar

- Eine Bar oder ein höherer Tisch zum Anbieten bzw. zum Verkauf der Getränke. Ein bis zwei Tische zum Mixen der Getränke. Das kann entweder vor dem Gast (Show-Effekt) oder auf einem separaten Platz geschehen.
- Vier bis fünf verschiedene Milchshakes sind optimal. Es empfiehlt sich, für jede Art Getränk immer denselben Mixer zu verwenden. Wird dann ein anderer Milchshake mit diesem Mixer zubereitet – vorher auswaschen (Geschmack!).
- Eine Tiefkühltruhe für das Speiseeis und für die Eiswürfel. Ein Kühlschrank, um die Kühlkette der Milch und Milchprodukte nicht zu unterbrechen.
- Schlagobersautomat
- Behälter für Milch (Kühlhaltebehälter mit Zapfhahn)
- Abwaschmöglichkeit, evtl. eine Geschirrspülmaschine für Gläser.
- Ausreichend Milchgläser, Knickhalme, Stiellöffel, Servietten.
- Zutaten (Milch, Milchprodukte, Früchte, ...) je nach Art der gewählten Milchshakes
- Es ist bei der Wahl des Standortes der Milchbar auf Strom- und Wasseranschluss zu achten.
- Je nach Größe der Party bzw. des Festes und des Platzes rechnet man mit ein bis zwei Personen, welche die Getränke mixen, eventuell eine Person zum Gläser einholen und reinigen.
- Außerdem sind noch Messbecher und eine Zitronenpresse falls man den Zitronensaft frisch pressen möchte sehr hilfreich.
- Geben Sie Ihren Milchshakes phantasievolle Bezeichnungen, wie zum Beispiel Rosenkavalier. Die Getränke schmecken dann noch besser. Auf der Angebotskarte sollte eine kurze Beschreibung des Getränks angeführt sein.
- Für ausreichend Stehtische im Umfeld sorgen.

Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 23300, office@lk-noe.at

www.noe.lko.at

Impressum

Herausgeber:	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Milchwirtschaft Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Redaktion:	Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, DI Romana Berger, BEd.
Layout und Illustrationen:	Eva Kail, LK NÖ
Fotos und Fotogestaltung:	Mag. Eva Posch, Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger
Druck:	Janetschek, 3860 Heidenreichstein

Erschienen im Dezember 2015