

REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI GIN & TONIC

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 6 cl Gin
- 4 cl Kalamanski
- auffüllen mit Tonic Water
- Deko-Vorschlag: getr. Orangenscheibe, Rosmarin, Feenstaub

KALAMANSKI MOJITO

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 6 cl weißer Rum
- 8 cl Kalamanski
- Deko-Vorschlag: Zweig Minze, getr. Limettenscheibe, Feenstaub



KALAMANSKI SPRITZ

- Eiswürfel
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- 2 cl Lillet Blanc
- 1 cl Maracujasirup
- 4 cl Kalamanski
- mit Prosecco aufgießen
- Deko-Vorschlag: 2 Zweige Minze, Feenstaub

KALAMANSKI TONIC

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 6 cl Kalamanski einfüllen
- Mit 14 cl Tonic Water auffüllen
- Optional: 1/3 Kalamanski, 2/3 Tonic Water
- Deko: Limettenzeste, Rosmarinzweig



REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI PROSECCO FIZZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 6 cl Prosecco einschenken
- 2 cl Weißer Rum (optional)
- 1 cl Limettensaft einrühren
- Deko-Vorschlag: getrocknete Limettenscheibe

KALAMANSKI VODKA SOUR

- Shaker mit Eiswürfeln füllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 4 cl Vodka einschenken
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup hinzufügen
- Glasrand mit Zitronensaft befeuchten und anschließend in Zucker tauchen
- kräftig shaken und in ein Glas abseihen
- Deko-Vorschlag: Zitronenschale



KALAMANSKI SUNSET SPRITZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 3 cl Aperol einschenken
- 6 cl Prosecco einfüllen
- 1 cl Maracujasirup dazugeben
- vorsichtig umrühren
- Deko-Vorschlag: Orangenscheibe, Minze

KALAMANSKI TROPICAL BREEZE

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 5 cl Kalamanski dazugeben
- 3 cl Ananassaft einschenken
- 2 cl Kokosnuss hinzufügen
- 1 cl Limettensaft dazugeben
- sanft umrühren
- Deko-Vorschlag: Ananasscheibe, Minze



REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI MOJITO TWIST

- 8 frische Minzblätter
- 1 cl Zuckersirup dazugeben
- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski einschenken
- 4 cl weißer Rum einschenken
- mit Soda Wasser auffüllen
- vorsichtig umrühren
- Deko-Vorschlag: Limettenscheibe

KALAMANSKI DATTELSPRITZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 5 cl Kalamanski
- 1 cl Dattelsirup dazugeben
- 3 cl frischen Limettensaft
- 4 cl Mineralwasser
- leicht umrühren
- Deko-Vorschlag: Dattelscheibe, Minze



GOLDEN TIMES ON FLUFFY-TOP

- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 5 cl Kalamanski
- 2 cl Gin (z. B. Dry Gin, optional alkoholfrei ersetzbar durch Tonic Sirup)
- 1 cl Holunderblütensirup
- 6 cl Tonic Water
- 1 Spritzer frische Limette
- Deko-Vorschlag: Limette, Zitronenverbene

ESPUMA SCHAUIM IM SPENDER VORBEREITEN

- 200 ml Kalamanski
- 1 Blatt Gelatine (oder 1 g Agar Agar für vegane Variante)
- 30 g Zucker
- 1 Eiklar (oder veganes Sojalecithin als Alternative)



REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI P&P

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 cl Mandelsirup dazugeben
- 3 cl Weißer Portwein
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 2 Kirschblüten
- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- Deko-Vorschlag: Limette, Kirschblüte, Rosenblatt

KALAMANSKI SWINGING WINGS

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Gin dazugeben
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 1 cl Verjus einrühren
- 2 cl Zitronenverbene-Sirup
- mit Hulunder Tonic auffüllen
- Deko-Vorschlag: Thymian, weiße Deko-Feder an kleiner Holzklammer



KALAMANSKI LIQUID RYTHM

- Glas mit Clear Ice vorbereiten
- 4 cl Bourbon Whiskey einfüllen
- 2 cl Amaro dazugeben
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 1 cl Verjus einrühren
- 1 Tonkabohne
- 2 Orangen-Dash Bitters auf die Oberfläche
- Deko-Vorschlag: Glasrand mit Orangenscheibe befeuchten und in Schoko-Bitter tauchen

KALAMANSKI SCHORLE

- 2 EL Mangowürfel zerstoßen
- ¼ Limette zerstoßen
- 8 cl Kalamanski
- 1 Zweig Minze
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- mit Mineralwasser auffüllen



REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI GOLDEN ELIXIER

- Glas vorwärmen
- $\frac{3}{4}$ Glühwein erhitzen
- 5 cl Winterapfel dazugeben
- 1 cl Ahornsirup einrühren
- 1 Ingwerscheibe zugeben
- 1 Orangenzeite einlegen
- $\frac{1}{4}$ Kalamanski zum Schluss einrühren
- Deko-Vorschlag: 1 Orangescheibe und ein Stiel Rosmarin

KALAMANSKI WINTER GLOW

- Glas vorwärmen
- $\frac{3}{4}$ Natur Birnensaft erhitzen
- 2 cl Citrus dazugeben
- 1 kleines Zimtstück einlegen
- $\frac{1}{2}$ Sternanis zugeben
- $\frac{1}{4}$ Kalamanski zum Schluss einrühren
- Deko-Vorschlag: Limettenscheibe und ein Melissenzweig



REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI TIRAMISU

Cremig, fruchtig und inspirierend anders.

Eine besondere Interpretation des italienischen Klassikers.

ZUTATEN

- 400 ml Kalamanski
- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 40 g Zucker (optional)
- Löffelbiskuits
- 12 g Tortenguss

ZUBEREITUNG

1. Löffelbiskuits vorbereiten

Die Löffelbiskuits in 200 ml Kalamanski eintauchen und nebeneinander in einer Auflaufform auslegen.

2. Mascarpone-Creme zubereiten

Die Schlagsahne 5–7 Minuten steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse und 20 g Zucker (optional) hinzufügen und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Creme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen. Nach Belieben weitere Schichten anlegen.

3. Fruchtiges Kalamanski-Topping

Die restlichen 200 ml Kalamanski mit dem Tortenguss und optional weiteren 20 g Zucker kalt verrühren.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Mischung zu kochen beginnt. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und gleichmäßig auf der Mascarpone-Creme verteilen.

4. Kühlen & genießen

Das Tiramisu mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI SANDKUCHEN

Saftig, fruchtig und inspirierend anders. Ein besonderer Kuchengenuss mit der goldenen Note von Kalamanski.

ZUTATEN

- 350 ml Kalamanski
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

2. Teigbasis vorbereiten

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl in eine Schüssel geben und alles zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

3. Trockene Zutaten hinzufügen Mehl und Backpulver miteinander vermischen und anschließend vorsichtig unter die feuchten Zutaten heben.

4. Kalamanski einarbeiten

Kalamanski vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Teig heben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

5. Kuchenform vorbereiten

Eine Kastenform (ca. 25 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingeben und die Oberfläche glatt streichen.

6. Goldbraun backen

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 70–75 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er fertig ist.

7. Abkühlen & genießen

Den Kuchen nach dem Backen etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

REZEPTVORSCHLÄGE

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.

VON GENIESSERN. FÜR GENIESSER.



KALAMANSKI MACARONS

Außen zart, innen fruchtig. Feine Macarons mit einer besonderen Kalamanski-Füllung.

ZUTATEN

Für die Macarons

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 75 g Eiweiß
- 75 g Zucker
- Lebensmittelfarbe nach Wunsch

ZUTATEN

Für die Kalamanski-Füllung

- 200 ml Kalamanski
- 10 g Tortenguss
- 10 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Macaron-Schalen vorbereiten

Gemahlene Mandeln und Puderzucker fein vermischen und sieben. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach hinzufügen. Anschließend die Mandel-Puderzucker-Mischung vorsichtig unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kreise auf ein Backblech spritzen. Etwa 30 Minuten trocknen lassen. Bei 150 °C Ober-/Unterhitze ca. 12–15 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Kalamanski-Füllung zubereiten

Kalamanski mit dem Tortenguss verrühren und nach Packungsanweisung erhitzen, bis die Masse eindickt. Die weiße Schokolade hinzufügen, sorgfältig verrühren und die Füllung abkühlen lassen.

3. Macarons vollenden

Die Kalamanski-Füllung auf die Hälfte der Macaron-Schalen verteilen und mit den übrigen Schalen zusammensetzen.



DEINE KREATION. UNSERE INSPIRATION.

Du liebst es, Neues auszuprobieren und mit
Kalamanski besondere Genussmomente
zu kreieren?

Ob alkoholfreier Drink, Cocktail mit Alkohol,
süße Versuchung oder herzhaftes Gericht.
Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Teile deine Rezeptidee mit uns und inspiriere
damit auch andere Menschen.

Vielleicht wird deine Kreation schon bald Teil
unserer Kalamanski-Rezeptwelt.

Wir freuen uns auf deine Inspiration!
mail@kalamanski.com

VON MENSCHEN. FÜR MENSCHEN.