

## Ein Sommer mit Almdudler: Rezepte für abwechslungsreiche & erfrischende Drinks und Gerichte

Wien, 19. Juli 2022. Die Temperaturen steigen seit Wochen und der Sommer macht Lust auf eine abkühlende Erfrischung. Was würde sich dafür besser eignen als Drinks und Snacks mit und von der österreichischen Alpenkräuterlimonade Almdudler, denn „Mischen ist possible“. Auch diesen Sommer hat das Familienunternehmen wieder an neuen Rezepten mit dem österreichischen Nationalgetränk gearbeitet und bietet damit allen seinen Fans abwechslungsreiche Rezeptideen zum Backen, Kochen und Mixen. Perfekt für die Grillparty mit Freunden, den Sundowner auf dem Balkon oder auch einfach mal mit Kollegen gesellig nach dem Büro. Almdudler eignet sich auch perfekt für vegane Rezeptideen und mit Almdudler Zuckerfrei lassen sich die süßen Ideen auch zuckerfrei genießen.

### Die Almdudler Sommer-Rezepte

#### Almspritzer®



#### Zutaten:

- Almdudler Original
- Weißwein
- Zitrone

#### Zubereitung:

1. Almdudler Original und Weißwein im Verhältnis 1:1 in ein gekühltes Glas füllen
2. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren

# Almdudler®

## Alm-Radler®



### Zutaten:

- Almdudler Original
- Bier

### Zubereitung:

1. Almdudler Original und Bier im Verhältnis 1:1 schräg in ein Glas mischen
2. Beim letzten Zentimeter das Glas wieder senkrecht halten, um eine schöne Schaumkrone zu erhalten

## Alm-Bowle®



### Zutaten:

- 100 g frische Beeren
- 1/8 l Gin
- 0,5 l Almdudler Original
- 0,375 l Prosecco
- 0,25 l Sodawasser
- 2 EL Rosmarinsirup
- Saft einer Zitrone
- 2 Rosmarinzwige
- 1 Handvoll frische Minze

### Zubereitung:

FrISCHE Beeren in Gin einige Stunden ansetzen. Vor dem Servieren mit Almdudler Original, Prosecco und Sodawasser aufgießen. Rosmarinsirup und den frisch gepressten Zitronensaft unterrühren, in gekühlte Gläser füllen und mit Eiswürfeln auffüllen. Mit einigen frischen Beeren, den Rosmarinzwigen und der Minze garnieren.

# Almdudler®

## Almjodler®



### Zutaten:

- 10cl Almdudler Original
- 4cl Vodka
- 1cl Lime Juice

### Zubereitung:

Sauer macht lustig! Dieser erfrischende Drink ist außerdem ganz leicht in der Zubereitung: Vodka mit 10cl Almdudler aufgießen. mit Lime Juice und Eis in ein Longdrinkglas füllen. Für ein spritziges Vergnügen kurz vor dem Servieren

## Almdudler Zuckerfrei



Erstmalig gibt es Almdudler Zuckerfrei auch in der ikonischen 0,35 Liter Glas-Mehrweg-Formflasche. Die erfrischende, zuckerfreie Almdudlervariante kleidet sich damit ab sofort so kultig wie das Original, nur eben mit 0% Zucker und nur 1,4 Kilokalorien pro 100 ml.

Die zuckerfreie Erfrischung kommt wie die komplette Produktpalette von Almdudler ohne Konservierungsmittel aus und ist vegan zertifiziert und wird wie alle anderen Almdudlersorten CO<sub>2</sub>-neutral produziert.



## Almdudler Sirup



Mit dem Almdudler Sirup lässt es sich ganz leicht von zu Hause aus Dudeln. Mit fruchtiger Holunderblüte und erfrischender Zitronenmelisse wird der Almdudler-Sirup zum Geschmackserlebnis für die ganze Familie. Der Sirup lässt sich nach ganz nach individuellem Geschmack mischen und kommt ohne jegliche Süßstoffe und sowie Farbstoffe aus.

## Hühnerfilets mit Chili-Dudler Marinade & Tomatensalat



### **Für die Marinade:**

6 EL Almdudler Sirup

6 EL Chiliöl

### **Für die pochierten Eier:**

4 Eier

1 Schuss Apfel- oder Weißweinessig

### **Für den Tomatensalat:**

500 g gemischte Cherrytomaten

10 EL Olivenöl

1 EL Almdudler Sirup

6 EL Balsamico

### **Zubereitung:**

Für die Marinade Almdudler Sirup mit Chiliöl, vermischen und abschmecken. Das Fleisch marinieren und für zehn Minuten kaltstellen. Das Fleisch anbraten. Die Eier pochieren. Für den Tomatensalat die Tomaten aufschneiden. Öl, Sirup und Balsamico mischen. Das Fleisch mit poschiertem Ei und Tomatensalat anrichten.



## Knusprige Dinkeltarte mit Dudlercreme & Sommerfrüchten



### **Für den Mürbteigboden:**

150 kalte Butter  
250 g Dinkelmehl  
2 EL Zucker  
2 Eier

### **Für die Creme:**

250g Topfen  
400 g Mascarpone light  
50 ml Almdudler Sirup  
200 g Sommerfrüchte

### **Zubereitung:**

Für den Mürbteig die kalte Butter, mit Mehl, Zucker, Salz und zwei Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Für mindestens 30 Minuten kühl stellen. Anschließend den Teig gleichmäßig rund ausrollen. Eine Form damit auslegen und den Teig an den Rand andrücken. Den Teig im für 30 Minuten bei 175°C Heißluft blindbacken. Für die Creme alle Zutaten glattrühren. Anschließend mit Früchten garniert servieren.

## Über Almdudler

Almdudler ist seit 1957 das österreichische Original mit der einzigartigen Geheimrezeptur aus natürlichen Alpenkräutern. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Das österreichische Familienunternehmen steht damals wie heute für Geselligkeit und Miteinander, denn Almdudler verbindet die Menschen und ist dort, wo Menschen zusammenkommen. Mitten im Leben.

**„Wenn die kan Almdudler hab'n, geh i wieder ham!“**

Mehr erfahrt ihr auf [almdudler.com](http://almdudler.com)



Wenn ihr noch Fragen habt – hier erreicht ihr uns jederzeit gerne:  
[presse@almdudler.com](mailto:presse@almdudler.com)



alpenverein  
österreich



Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.