

Norddeutsche Desserts

17 traditionelle und neue Genussideen



Sweet Family[®]
Nordzucker



Vorwort

Liebe Dessertfreunde und Liebhaber der norddeutschen Küche, ob fruchtig-frisch, cremig-süß oder schokoladig – ein leckeres Dessert macht einfach glücklich und ist die Krönung eines gelungenen Menüs! Entdecken Sie jetzt, welche Köstlichkeiten die norddeutsche Küche bereithält. Wir vom Sweet Family Süße Küche-Team haben Ihnen hier 17 ausgewählte Dessertrezepte mit vielen Klassikern und Neuentdeckungen zusammengestellt. Probieren Sie sie doch einfach mal aus!

Echt norddeutsch wird's natürlich, wenn auch die Zutaten aus der Region stammen, wie z.B. Zucker von Sweet Family. Mit Tradition und Erfahrung wird er aus norddeutschen Zuckerrüben hergestellt und steht für Qualität und Heimatgenuss seit 1838.

Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu den Rezepten haben, rufen Sie uns einfach unter 0531/2411-441 an. Oder schreiben Sie uns eine E-Mail an: suessekueche@sweet-family.de. Wir wünschen Ihnen viel Spaß, sicheres Gelingen und jede Menge Genuss.

Ihr Süße Küche-Team

Süße Küche



Mehr Rezepte unter: www.sweet-family.de



IMPRESSUM

Herausgeber: Nordzucker AG, Küchenstraße 9, 38100 Braunschweig
 ©2013; zweite Auflage; alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, auch von Auszügen,
 nur mit Genehmigung des Herausgebers

Gestaltung: UMPR GmbH, Hamburg, www.umpr.de

BILDNACHWEISE

www.istockphoto.com: Seite 4: © Andrea Astes; © ValentinVolkov | Seite 6: © Floortje (2); © mbortolino |
 Seite 9: © Natikka; © gaffera; © mbortolino | Seite 10: © RedHelga; © egal; © mbortolino | Seite 13: © Floortje (3) |
 Seite 14: © jura13 ; © Photoevent | Seite 16: © Floortje; © perets | Seite 19: © sonya_m; © Samohin | Seite 20: © Danakia;
 © pederk; © IrenevanderMeijs | Seite 22: © Floortje | Seite 25: © Kardash; © leeser87; © Imo | Seite 26: © Floortje;
 © mbortolino | Seite 29: © Floortje; © Pakhnyushchyy | Seite 30: © nailiaschwarz | Seite 33: © photomaru; © Floortje |
 Seite 34: © ansonsaw; © Viktor; © mbortolino | Seite 36: © Floortje; © Kondor83; © mbortolino

www.fotolia.de: Seite 4: © Corinna Gissemann | Seite 9: © Oleksiy Ilyashenko | Seite 26: © spe | Seite 34: © MP2

Alle übrigen Bilder: © Nordzucker AG

Inhalt

Zitronenjette	04
Friesentörtchen	06
Schichtdessert mit karamellisierten Aprikosen	09
Rhabarber-Crumble	10
Geschichtete Vanille-Nougat-Mousse	13
Bremer Küsterküchlein mit Johannisbeercreme	14
Lübecker Plettenpudding	16
Altländer Apfelringe im Mandelmantel	19
Schokoladen-Malheur mit Holundersorbet	20
Frischkäsecreme mit Erdbeergrütze	22
Marzipan-Eis mit Sanddornsoße	25
Quark-Kirschauflauf	26
Rote Grütze mit Herzenwaffeln	29
Pharisäer-Dessert mit Krokantstreifen	30
Milchreis mit Birnenkompott	33
Winterlicher Bratapfel	34
Omas Rumtopf mit Chili-Schokomousse	36

Zitronenjette

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zutaten

für 4 Personen

Zitronencreme:

- 1 Eigelb
- 65 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Joghurt
- 150 g Buttermilch
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Eiweiß
- 125 ml Schlagsahne

Zitronencurd:

- 2 Bio-Zitronen
- 3 Eier (M)
- 20 g Speisestärke
- 225 g Sweet Family Feiner Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung

ca. 45 Minuten + Kühlzeit

1. Für die Creme Eigelb, Zucker, 1 EL heißes Wasser und Vanillezucker schaumig schlagen. Von der Hälfte der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen und beides zur Eigelbmasse geben. Joghurt und Buttermilch zufügen und glatt rühren. Gelatine nach Packungsangabe verarbeiten und unter schnellem Rühren zur Creme geben. Diese kalt stellen, bis sie leicht andickt. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen, unter die Creme heben und alles in eine Schüssel füllen.
2. Für den Zitronencurd Zitronenschale abreiben und Früchte auspressen. Eier gut verquirlen und durch ein feines Sieb passieren. In einem Kochtopf Zitronensaft (ca. 100 ml) mit Stärke verrühren, Zucker und Zitronenabrieb hinzufügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter in der heißen Masse auflösen. Reichlich von der heißen Masse zu den Eiern geben und damit legieren. Unter ständigem Rühren die Eiermasse zurück in den Kochtopf geben und erhitzen. Die Masse darf nicht mehr kochen. Zitronencurd abkühlen lassen und dekorativ unter die noch nicht ganz feste Zitronencreme ziehen.

Pro Portion ca.: 692 kcal; 28 g Fett; 93 g Kohlenhydrate; 13 g Eiweiß



Friesentörtchen

Schwierigkeitsgrad: *mittel*

Zutaten

für 6 Personen

- 3 rechteckige Blätterteigplatten
- 300g Pflaumen
- 20g Ingwer
- 100ml Rotwein
- 100g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 2 TL Speisestärke
- 50g Butter
- 40g Mandelblättchen
- 4 TL Sweet Family Hagelzucker
- 250ml Schlagsahne
- 3 TL Sweet Family Zuckerträume Zimt-Geschmack

Zubereitung

ca. 30 Minuten + Back- und Abkühlzeit

1. Blätterteigplatten nebeneinander auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auftauen lassen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen, fein würfeln und mit Pflaumen, Wein und 40g Zucker 5 Minuten dünsten. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, an die Pflaumen geben, aufkochen, bis der Sud gebunden ist, und abkühlen lassen.
2. Teigplatten auf die doppelte Größe ausrollen. Daraus je 4 Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. Diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bepinseln und mit Mandeln, Hagelzucker und restlichem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen. Teig ggf. nach der Hälfte der Zeit leicht herunterdrücken und am Ende auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen und mit SweetFamily Zuckerträume verrühren. Die Hälfte der Teigtaler mit Pflaumen belegen, dann die Sahne darauf verteilen und zum Schluss die restlichen Teigtaler aufsetzen.

Pro Portion ca.: 550 kcal; 34 g Fett; 54 g Kohlenhydrate; 5 g Eiweiß



👉 Hagelzucker

SweetFamily Hagelzucker verziert nicht nur Törtchen und feines Gebäck, sondern gibt ihnen auch ein extra knusprig-süßes Aroma.



Schichtdessert mit karamellisierten Aprikosen

Schwierigkeitsgrad: **einfach**



Zutaten

für 4 Personen

- 100 g Amarettini
- 400 g Aprikosen
- 10 EL „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 80 g Zartbitterschokolade
- 500 g Quark
- 200 ml Schlagsahne



Zubereitung

ca. 15 Minuten

1. Amarettini grob zerkleinern. Aprikosen waschen, entsteinen und halbieren. 6 EL Zucker in einer Pfanne erhitzen, Aprikosen dazugeben, leicht karamellisieren und abkühlen lassen.
2. Schokolade grob hacken, mit Quark und restlichem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unter den Quark ziehen und mit den Aprikosen und Amarettini schichtweise in dekorative Gläser füllen.

Pro Portion ca.: 659 kcal; 33 g Fett; 70 g Kohlenhydrate; 20 g Eiweiß



„Unser Feinster“ Zucker

Dank feinsten, schnell löslicher Kristalle gelingen mit „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily besonders zarte Cremes und lockere Teige.



Rhabarber-Crumble

Schwierigkeitsgrad: *einfach*

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Rhabarber
- 75 g Sweet Family Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Mehl
- 75 g kernige Haferflocken
- 75 g Butter
- 75 g Sweet Family Brauner Zucker

Zubereitung

ca. 15 Minuten + Back- und Wartezeit

1. Rhabarber waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit 75 g weißem Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen. Mit einer feinen Küchenreibe die Hälfte der Zitronenschale abreiben und ebenfalls zum Rhabarber geben. Alles gut vermengen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. Mehl, Haferflocken, Butter und braunen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu Streuseln verarbeiten.
3. Rhabarber in eine Auflaufform geben, die Streuseln gleichmäßig darauf verteilen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 40–45 Minuten backen.
4. Crumble warm mit Sahne, Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

Pro Portion ca.: 498 kcal; 18 g Fett; 74 g Kohlenhydrate; 7 g Eiweiß

Tipps

Wahlweise kann man das Dessert auch in kleinen feuerfesten Schälchen oder Gläsern backen und servieren. Die Gläser dann nur für 20 Minuten in den Ofen geben.



Geschichtete Vanille-Nougat-Mousse

Schwierigkeitsgrad: **mittel**



für 4 Personen

Zutaten

Nougatmousse:

- 1 Blatt Gelatine
- 75 g Nussnougat
- 1 Ei (M)
- 4 TL Sweet Family Zuckerträume Vanille-Geschmack
- 1 TL Bio-Orangenschale
- 4 cl Orangenlikör
- 125 ml Schlagsahne

Vanillemousse:

- 1 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 2 Eigelb
- 40 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 125 ml Schlagsahne

Frische Beeren zum Dekorieren



Zubereitung

ca. 35 Minuten + Kühlzeit

1. Für die Nougatmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat nach Packungsanleitung schmelzen. Ei trennen. Eigelb, SweetFamily Zuckerträume, Orangenschale und Likör im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Nougat zufügen. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen und unter die Masse heben. Mousse in 4 Gläser füllen und kalt stellen.
2. Für die Vanillemousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides mit Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und heiße Vanilmilch langsam unterrühren. Masse in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sie sämig wird, aber nicht kocht. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Masse im Wasserbad abkühlen. Steif geschlagene Sahne unterheben. Vanillemousse auf die Nougatmousse geben, nochmals kalt stellen und vor dem Servieren mit frischen Beeren dekorieren.

Pro Portion ca.: 460 kcal; 28 g Fett; 38 g Kohlenhydrate; 8 g Eiweiß

Bremer Küsterküchlein mit Johannisbeercrème

Schwierigkeitsgrad: *mittel*

Zutaten

für 4 Personen

Küchlein:

- 100 g weiche Butter
- 100 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 60 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Johannisbeercrème:

- Saft einer Orange
- 4 cl Orangenlikör
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g rote Johannisbeeren
- 200 g Magerquark
- 50 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 50 ml Schlagsahne



Zubereitung

ca. 50 Minuten + Abkühlzeit

1. Butter, Zucker und Salz weißcremig schlagen. Eier im Abstand von 2 Minuten unterrühren. Weiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse cremig ist. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unter die Masse rühren und alles in 4 gefettete Metallförmchen bzw. Tassen (Ø ca. 8 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 22 Minuten backen.
2. Orangensaft mit Likör verrühren. Küchlein nach dem Backen mehrmals einstechen und noch heiß mit dem Sud tränken. 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
3. Kuvertüre schmelzen, 1/3 dünn auf Backpapier streichen, fest werden lassen und in Stücke brechen. Küchlein mit restlicher Kuvertüre und Schokoladenplättchen verzieren.
4. Beeren waschen und von den Rispen lösen, mit Quark und Zucker verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Den Quark zu den Küchlein servieren.

Pro Portion ca.: 799 kcal; 40 g Fett; 83 g Kohlenhydrate; 20 g Eiweiß



Lübecker Plettenpudding

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 50 g Sweet Family Puderzucker
- 8 cl Himbeergeist
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 4 Eigelb
- 100 g Sweet Family Feiner Zucker
- 1 Biskuitboden
- 250 ml Schlagsahne

Zubereitung

ca. 60 Minuten + Kühlzeit

1. Himbeeren waschen und einige zur Seite legen. Restliche Beeren mit Puderzucker und 4 cl Himbeergeist erhitzen. Die heiße Masse durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides mit der Milch kurz aufkochen. Dann die Vanilleschote wieder herausnehmen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen und heiße Milch langsam unterrühren. Die Masse wieder in den Topf geben, unter Rühren erhitzen, bis sie andickt, und die Gelatine einrühren. Dann die Creme auskühlen lassen, dabei regelmäßig umrühren.
3. Biskuitboden horizontal halbieren, mit den verwendeten Dessertgläsern 8 Taler ausstechen und mit restlichem Himbeergeist beträufeln.
4. Sahne steif schlagen und unter die halbfeste Creme ziehen. Die Hälfte der Creme mit der Himbeermasse mischen. Dann Biskuit, helle und rosa Creme in den Gläsern schichten und das Dessert 2 Stunden kalt stellen. Mit frischen Himbeeren verziert servieren.

Pro Portion ca.: 519 kcal; 30g Fett; 51g Kohlenhydrate; 10g Eiweiß



Altländer Apfelringe im Mandelmantel

Schwierigkeitsgrad: *einfach*



für 4 Personen

Zutaten

- 2 Eier (M)
- 120 ml Milch
- 140 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 11 EL Sweet Family Zuckerträume Zimt-Geschmack
- 50 g Mandelblättchen
- 3 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 60 g Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung

ca. 30 Minuten

1. Für den Teig Eier trennen. Eigelbe und Milch verrühren. Mehl und gemahlene Mandeln unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße steif schlagen, dabei 3 EL SweetFamily Zuckerträume einrieseln lassen und die Eiweißmasse unter den Teig heben.
2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann herausnehmen.
3. Äpfel waschen, schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen und in jeweils 4–5 Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und nacheinander im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Dabei die Ringe einmal wenden.
4. Ausgebackene Apfelringe mit Haushaltspapier abtupfen, im restlichen Zimtzucker wälzen und mit Mandelblättchen bestreuen. Dazu Vanillesoße servieren.

Pro Portion ca.: 760 kcal; 31 g Fett; 104 g Kohlenhydrate; 13 g Eiweiß



Zuckerträume

Zucker und Zimt harmonieren perfekt mit Äpfeln. SweetFamily Zuckerträume Zimt-Geschmack in der praktischen Streudose machen das Dosieren einfach.

Schokoladen-Malheur mit Holundersorbet

Schwierigkeitsgrad: *mittel*

Zutaten

für 4 Personen

- 2 Äpfel
- 40g Ingwer
- 250ml Holundersaft
- 140g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- Schalenabrieb und Saft einer Bio-Limette
- 100g Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakao)
- 100g Butter
- 2 Eier (M)
- 2 Eigelb
- 1 EL Mehl
- Fett und Zucker für die Form



Zubereitung

ca. 45 Minuten + Kühlzeit

1. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Ingwer schälen, würfeln und mit Äpfeln, Holundersaft, 100g Zucker sowie Limettensaft und -schale in einem Topf 10 Minuten dünsten. Dann alles pürieren und abkühlen lassen. Anschließend in der Eismaschine zu Sorbet gefrieren lassen.
2. Inzwischen Schokoladenstücke in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen, Butter hinzugeben und ebenfalls darin schmelzen. Masse etwas abkühlen lassen. Eier, Eigelbe und restlichen Zucker cremig schlagen. Schokoladenbutter und Mehl kurz unterrühren. Masse in 4 gut gefettete und mit Zucker bestreute Pastetenformen (Ø 8 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten bei 230 °C Ober-/Unterhitze backen. Schokoladen-Malheur vorsichtig auf Teller stürzen und noch warm mit dem Sorbet servieren.

Pro Portion ca.: 626 kcal; 37 g Fett; 64 g Kohlenhydrate; 10 g Eiweiß

Tipps

Wer keine Eismaschine hat, kann die Masse auch für 6 Stunden in das Gefrierfach geben. Dann stündlich kräftig umrühren, damit die Konsistenz nicht zu fest wird.



Frischkäsecreme mit Erdbeergrütze

Schwierigkeitsgrad: *einfach*

Zutaten

für 4 Personen

- 750 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g Sweet Family 1-2-3 Rote Grütze
- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Frischkäse
- 150 g Magerjoghurt
- 3-4 EL „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

ca. 15 Minuten

1. Erdbeeren waschen und verzehrfertig vorbereiten bzw. tiefgekühlte Früchte auftauen. 400 g Erdbeeren und SweetFamily 1-2-3 Rote Grütze in einem hohen Mixbecher 15 Sekunden fein pürieren. Dann die restlichen Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, unterheben und alles 15 Minuten ziehen lassen.
2. Sahne steif schlagen. Dann Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft miteinander verrühren und die Sahne unterheben.
3. Frischkäsecreme und Erdbeer-Grütze schichten und kalt servieren.

Pro Portion ca.: 610 kcal; 33 g Fett; 69 g Kohlenhydrate; 10 g Eiweiß



♥ 1-2-3 Rote Grütze

Mit SweetFamily 1-2-3 Rote Grütze lässt sich der Dessertklassiker ohne Kochen im Nu frisch zubereiten. Ob als fruchtige Erdbeergrütze oder klassisch mit roten und blauen Beeren – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Fruchttige Rezeptideen unter: www.sweet-family.de



Marzipan-Eis mit Sanddornsoße

Schwierigkeitsgrad: **anspruchsvoll**



für 10 Personen

Zutaten

- 100 g Schokolade
- Saft und Schalenabrieb einer Bio-Orange
- 4 Eigelb
- 130 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 100 g Marzipanrohmasse, fein gerieben
- 500 ml Schlagsahne
- 250 ml Sanddornsaft, gesüßt
- Filets von 3 Orangen
- 100 ml Orangensaft

Zubereitung

ca. 60 Minuten + Tiefkühlzeit

1. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, auf Backpapier 40 × 30 cm dünn ausstreichen, in 15 Rechtecke von ca. 8 × 10 cm teilen, fest werden lassen und später mit einer Tortenpalette lösen.
2. Orangensaft und -schale mit den Eigelben und 80 g Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse weißschaumig und leicht gebunden ist. Nach und nach das Marzipan darin unter Rühren auflösen und alles im kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Eine Kastenform (28 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, Eismasse und Schokoladenplatten abwechselnd darin schichten. Dabei mit Eis beginnen und abschließen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden tiefkühlen.
4. Restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Sanddornsaft vorsichtig ablöschen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangenfilets und -saft zufügen, aufkochen und abkühlen lassen. Das Eis 10 Minuten vor dem Servieren auf eine Platte stürzen, antauen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Pro Portion ca.: 380 kcal; 26 g Fett; 30 g Kohlenhydrate; 5 g Eiweiß



Quark-Kirschauflauf

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zutaten

für 6 Personen

- 500 g Sauerkirschen
- 1 Bio-Limette
- 500 g Magerquark
- 125 g Sweet Family Puderzucker
- 3 EL Sweet Family Zuckerträume Vanille-Geschmack
- 3 EL Vanillepuddingpulver
- 3 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 75 g flüssige Butter
- 40 g Amarettini
- 2 Orangen
- 50 g Sweet Family Brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 gehäufter TL Speisestärke



Zubereitung

ca. 25 Minuten + Backzeit

1. Kirschen waschen und entsteinen. Limette waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Saft und Schale mit Quark, 100 g Puderzucker, SweetFamily Zuckerträumen, Vanillepuddingpulver, Eiern, Salz und Butter in einer Schüssel verrühren. 200 g Kirschen unterheben. Masse in 6 kleine gefettete Auflaufformen (Ø ca. 10 cm) füllen. Darüber die zerkleinerten Amarettini geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.
2. Orangen auspressen. Saft mit restlichen Kirschen, braunem Zucker und Zimt 3 Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und unter Rühren zufügen. Soße einmal aufkochen und pürieren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen.
3. Auflauf mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und mit der Soße servieren.

Pro Portion ca.: 466 kcal; 15 g Fett; 64 g Kohlenhydrate; 17 g Eiweiß

Puderzuckerstreuer

Mit dem SweetFamily Puderzuckerstreuer ist Dekorieren besonders einfach.



Rote Grütze mit Herzchenwaffeln

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

für 6 Personen

Zutaten

für ca. 12 Waffeln:

- 150 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 350 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Zimt

- 3 Eiweiß
- 70 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- Margarine zum Fetten des Waffeleisens
- Sweet Family Puderzucker zum Verzieren

Rote Grütze:

- 750 g gemischte Beerenfrüchte, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und rote Johannisbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g Sweet Family 1-2-3 Rote Grütze

Zubereitung

ca. 25 Minuten

1. Frische Früchte waschen und verzehrfertig vorbereiten bzw. tiefgekühlte Früchte auftauen. 400 g Früchte und SweetFamily 1-2-3 Rote Grütze in einem hohen Mixbecher 15 Sekunden fein pürieren. Dann die restlichen ganzen Früchte unterheben und alles 15 Minuten ziehen lassen.
2. Margarine mit Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe dazugeben. Die Milch leicht erwärmen und mit Mehl und Zimt abwechselnd unter die Masse rühren. Eiweiße und Zucker in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. Waffeleisen vorheizen, mit Margarine bepinseln, in die Mitte einen großen Löffel Teig setzen und die Waffeln ausbacken. Die Waffeln in Herzchen zerteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Roter Grütze servieren.

Pro Portion ca.: 609 kcal; 27 g Fett; 79 g Kohlenhydrate; 11 g Eiweiß



Pharisäer-Dessert mit Krokantstreifen

Schwierigkeitsgrad: *mittel*



Zutaten

für 4 Personen

- 5 Blatt Gelatine
- 220 ml extra starker Kaffee
- 160 g Sweet Family Feiner Zucker
- 7 cl Rum
- 3 Eigelb
- 350 ml Schlagsahne
- 20 g Mandelsplitter

Zubereitung

ca. 35 Minuten + Kühlzeit

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 120 ml heißen Kaffee mit 40 g Zucker und 4 cl Rum verrühren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, im Kaffee auflösen und diesen auf 4 Gläser verteilen. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
2. Eigelbe, 60 g Zucker, restlichen Rum und Kaffee in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad cremig schlagen. Restliche Gelatine ausdrücken, hinzugeben und unter Rühren auflösen. Dann die Masse im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen, aber nicht gelieren lassen. 250 g der steif geschlagenen Sahne unterheben und die Creme auf das vorbereitete gekühlte Kaffeegelée geben. Den Rest der geschlagenen Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Gläser verteilen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen Mandeln goldbraun rösten und auf Backpapier geben. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, 1 Minute abkühlen lassen, in Streifen über die Mandeln geben und fest werden lassen. Die Pharisäer-Mousse mit dem Krokant verziert servieren.

Pro Portion ca.: 550 kcal; 34 g Fett; 43 g Kohlenhydrate; 8 g Eiweiß



Milchreis mit Birnenkompott

Schwierigkeitsgrad: *einfach*



Zutaten

für 4 Personen

- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 10 g Butter
- 50 g Sweet Family Feiner Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- etwas Zitronenschale
- 125 g Milchreis
- 4 Birnen
- 125 ml Wasser
- Saft einer Zitrone
- Zimt



Zubereitung

ca. 35 Minuten

1. Milch mit Salz, Butter und 30 g Zucker in einen hohen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit Zitronenschale und Reis in die kochende Milch geben. Den Milchreis 20–25 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, Herd ausschalten und den Reis für 10 Minuten ziehen lassen, bis die Milch vom Reis aufgenommen worden ist.
2. Inzwischen Birnen waschen, schälen und in schmale Spalten schneiden. Mit Wasser, Zitronensaft und restlichem Zucker ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Milchreis mit den Birnenspalten und etwas Zimt kalt oder warm servieren.

Pro Portion ca.: 389 kcal; 8 g Fett; 70 g Kohlenhydrate; 9 g Eiweiß



Winterlicher Bratapfel

Schwierigkeitsgrad: *einfach*



Zutaten

für 4 Personen

- 150 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 3 EL Sweet Family Brauner Zucker
- 4 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 4 EL Zitronensaft
- 125 ml Apfelsaft (alternativ Weißwein)

Zubereitung

ca. 45 Minuten

1. Marzipanrohmasse würfeln, mit Rosinen, Mandeln und der Hälfte des Zuckers mischen. Äpfel waschen, den Deckel 1 cm dick abschneiden und beiseitelegen. Das Kerngehäuse entfernen.
2. Äpfel in eine ofenfeste Form setzen, mit der Marzipanmasse füllen, mit Zitrone beträufeln und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Apfelsaft oder Wein angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Ofen ausschalten, Apfelveil auflegen und 10 Minuten in der Nachwärme des Backofens weiterbacken.
3. Bratäpfel mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.

Pro Portion ca.: 370 kcal; 18 g Fett; 45 g Kohlenhydrate; 7 g Eiweiß



♥ Brauner Zucker

Mit einer zarten Karamellnote unterstreicht Sweet Family Brauner Zucker den Geschmack und die Bräunung von dunklem Gebäck ebenso wie von Bratäpfeln.



Omas Rumtopf mit Chili-Schokomousse

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zutaten

für 6 Personen

Rumtopf:

- 1 kg gemischte frische Früchte (z.B. Erdbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren und Kirschen)
- 750 g Sweet Family Einmachzucker
- 750 ml Rum (mind. 54%)

Chili-Schokomousse:

- 400 ml Schlagsahne
- 1–2 TL Chiliflocken
- 200g Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakao)
- 30g Amarettini

Bitte beachten: Der Rumtopf reicht für mehr Personen als oben angegeben!

Zubereitung

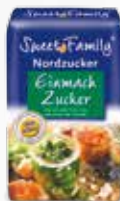
ca. 45 Minuten + Zieh- und Kühlzeit

1. Früchte waschen. Gründlich abtropfen lassen, verzehrfertig vorbereiten, mit 200 g Zucker bestreuen und 40 Minuten ziehen lassen. Mit restlichem Zucker in ein sauberes Gefäß mit Deckel (Steingut, Porzellan oder Glas) füllen und Rum zugießen, bis die Früchte bedeckt sind. Vorsichtig umrühren, damit sich der Zucker langsam löst. Verschlossen mindestens 14 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.
2. Für die Mousse Sahne im Topf erhitzen. Chiliflocken und Schokoladenstücke zufügen und unter Rühren schmelzen, ohne dass die Sahne kocht. Masse in einer Schüssel im kalten Wasserbad abkühlen, abdecken und mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und mit Amarettini und 1–2 EL Rumtopffrüchten pro Portion anrichten.

Pro Portion ca.: 844 kcal; 32 g Fett; 91 g Kohlenhydrate; 5 g Eiweiß

Tipps

Der Rumtopf kann mit weiteren Früchten aufgefüllt werden. Dann jeweils die Menge Früchte, Zucker und Rum, wie oben beschrieben, zufügen. Wichtig: nur frische Früchte verwenden und diese mit dem Rum bedeckt halten. Dafür einen Teller zum Beschweren auf die Früchte legen.



Süße Küche



Wir freuen uns über Anregungen und Fragen.

Telefon: 0531/2411-441 • suessekueche@sweet-family.de

Leckere Rezepte und Tipps auf www.sweet-family.de



www.sweet-family.de

Nordzucker AG • Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig