

KREATIV
VEREDELN

YELLOW TREATS FOR THE SUMMER HEAT
- FRISCHE REZEPTIDEEN FÜR IHRE SOMMERTHEKE -



CROISSANT ROYAL, 80 G PINEAPPLE-COCONUT -CROISSANT

Art.-Nr.
01455



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

- 10 Croissants Royal
- 700 g Kokosmilch (mind. 80 % Kokosanteil)
- 250 g Kaltcreme Vanille
- 20 g Royal Batida de Côco von Martin Braun
- 50 g Schokobella Ananas-Kokos von Martin Braun
- 80 g Ananas in feinen Stücken
- 20 g Kokos-Chips



Kokosmilch mit Kaltcreme und Royal Batida de Côco 3 Min. aufschlagen. Das gebackene Croissant aufschneiden und mit der Kokoscreme füllen. Schokobella Ananas-Kokos schmelzen, damit das Croissant abfilieren und mit Ananasstückchen und Kokos-Chips verfeinern.



TIPP



Vielseitig und leuchtend gelb: Ob pur, karamellisiert oder kombiniert mit Kokos – Ananas sorgt für exotische Akzente und echtes Summer-Feeling.



SAHNE-VANILLE-PLUNDER ZITRONEN-PLUNDER

Art.-Nr.
00626



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- 8 Sahn-Vanille-Plunder
- 240 g Sahnecreme
- 40 ml Zitronensaft
- 1 Zitrone



Sahnecreme mit Zitronensaft verfeinern und auf den gebackenen Plunder aufdressieren. Das Gebäck mit einigen Zitronen-Zesten garnieren.

TIPP



Alternativ kann auch eine fertige Zitronencreme verwendet werden.



KÄSE-KRUSTI GRILLED CHEESE-KRUSTI

Art.-Nr.
31251



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- 8 Käse-Krusti
- 400 g Cheddar
- 60 g Jalapeños aus dem Glas, in Scheiben



Das Käse-Krusti aufschneiden, mit dem Käse und den Jalapeños belegen. Für ca. 5 Min. im Kontaktgrill erwärmen, bis das Krusti schön gebräunt und der Käse zerlaufen ist. Den Snack diagonal in 2 Hälften teilen und warm servieren.



MAISECKE MIT DEKOR MANGO-MOZZARELLA-ECKE

Art.-Nr.
01145



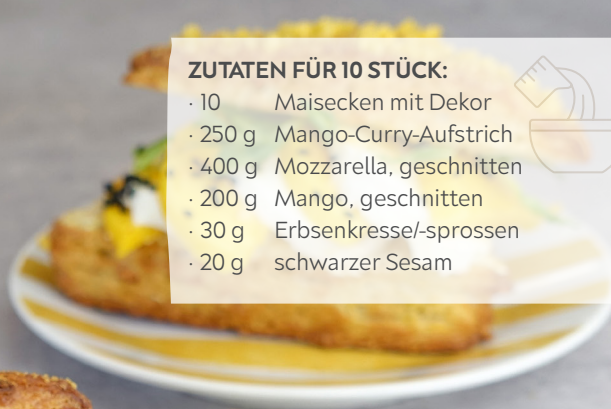
TIPP



Mango steht für Sommer, Leichtigkeit und gute Laune: Ihre fruchtige Süße ist angenehm ausgewogen und spricht eine breite Zielgruppe an – exotisch, aber vertraut.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

- 10 Maisecken mit Dekor
- 250 g Mango-Curry-Aufstrich
- 400 g Mozzarella, geschnitten
- 200 g Mango, geschnitten
- 30 g Erbsenkresse/sprossen
- 20 g schwarzer Sesam



Den gebackenen Teigling aufschneiden und auf die Ober- und Unterseite Mango-Curry-Aufstrich verteilen. Mozzarella und Mango fächerartig auflegen. Mit Erbsenkresse und Sesam garnieren.

MANGO-CURRY-SNACK

MANGO-CURRY-TWISTER BLACK SESAME

Art.-Nr.
01226



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

- 10 Mango-Curry-Snacks
- 100 g schwarzer Sesam



Den Teigling mit der bestreuten Seite auf einem mit Backpapier belegten Blech für 20 bis 30 Min. auftauen lassen. Anschließend die unbestreute Seite in Sesam tauchen und die Stange zweimal drehen/twisten. Laut Anleitung backen.

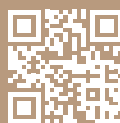
ZUM VIDEO



LUST AUF MEHR?

In unserem Kunden-Service-Portal gibt es viele weitere Rezepte unserer Anwendungsberater zu entdecken!

ZUM KSP



Folgen Sie uns:

