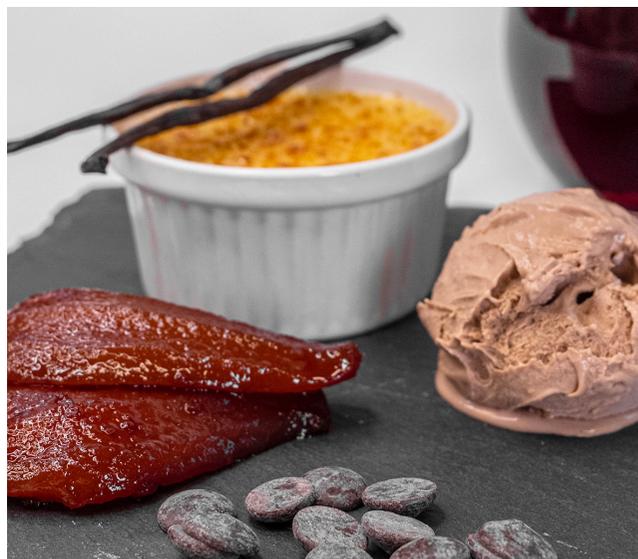


Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen



Dein eigenes Rezept mit Schwan Bauernhofeis

Du möchtest mit unserem Schwan Bauernhofeis ein eigenes Rezept kreieren oder hast das bereits getan?

Dann zeig uns gerne was Du schönes gezaubert hast und gewinne 2 Becher Schwan Bauernhofeis deiner Wahl.

Teil dein Rezept bei Instagram oder Facebook, verlinke unseren Kanal @schwan.bauernhofeis und nutze den Hashtag:

#SchwanBauernhofeisRezeptidee



SCHWAN BAUERNHOFEIS WALDHONIG-ZIMT mit eingelegten Orangenfilets und karamellisiertem Blätterteig

**Eingelegte
Orangenfilets**
für 4 Personen

Zutaten

4 St. Orangen
150 g Zucker
400 ml Orangensaft
4 cl Grand Marnier
1 St. Sternanis
¼ Vanilleschote
¼ Zimtstange

Zubereitung

- Orangen filetieren.
- Zucker karamellisieren,
- mit Orangensaft ablöschen,
- Zimt, Vanille und Sternanis dazugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen, leicht abbinden und heiß über die Orangenfilets gießen.
- 12 Stunden ziehen lassen.

**Karamellierter
Blätterteig**
für 4 Personen

Zutaten

Blätterteig
Puderzucker

Zubereitung

- Blätterteig mit Puderzucker bestreuen und hauchdünn ausrollen
- Zwischen 2 Blechen backen
- Unter dem Grill im Ofen karamellisieren
- Noch warm in Dreiecke, Rechtecke oder andere Formen bringen

*Süße Momente, mit Schwan
Bauernhofeis Dessertideen*





Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen

SCHWAN BAUERNHOFEIS GIANDUJA-NOUGAT mit Sauerrahmtörtchen und eingelegten Mandarinenfilets

Sauerrahmtörtchen
für 10 Personen

Zutaten Mürbeteig

300 g weiche Butter
200 g Puderzucker
1 Vanillestange
1 Prise Salz
2 Eier
500 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln

Zutaten Füllung

800 g Schmand
2 Eier
4 Essl. Zucker
20 g Puddingpulver

Zubereitung

- Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz glatrühren,
- Eier dazugeben, Mehl und Mandeln unterkneten, 30 min. kaltstellen,
- gebutterte und bestäubte Tarteförmchen damit auskleiden und blindbacken
- Für die Füllung alle angegebenen Zutaten glatrühren, in die Tartes füllen und bei 95 Grad, halbe Kraft, ca. 35 min. fertigbacken

**Eingelegte
Mandarinenfilets**
für 4 Personen

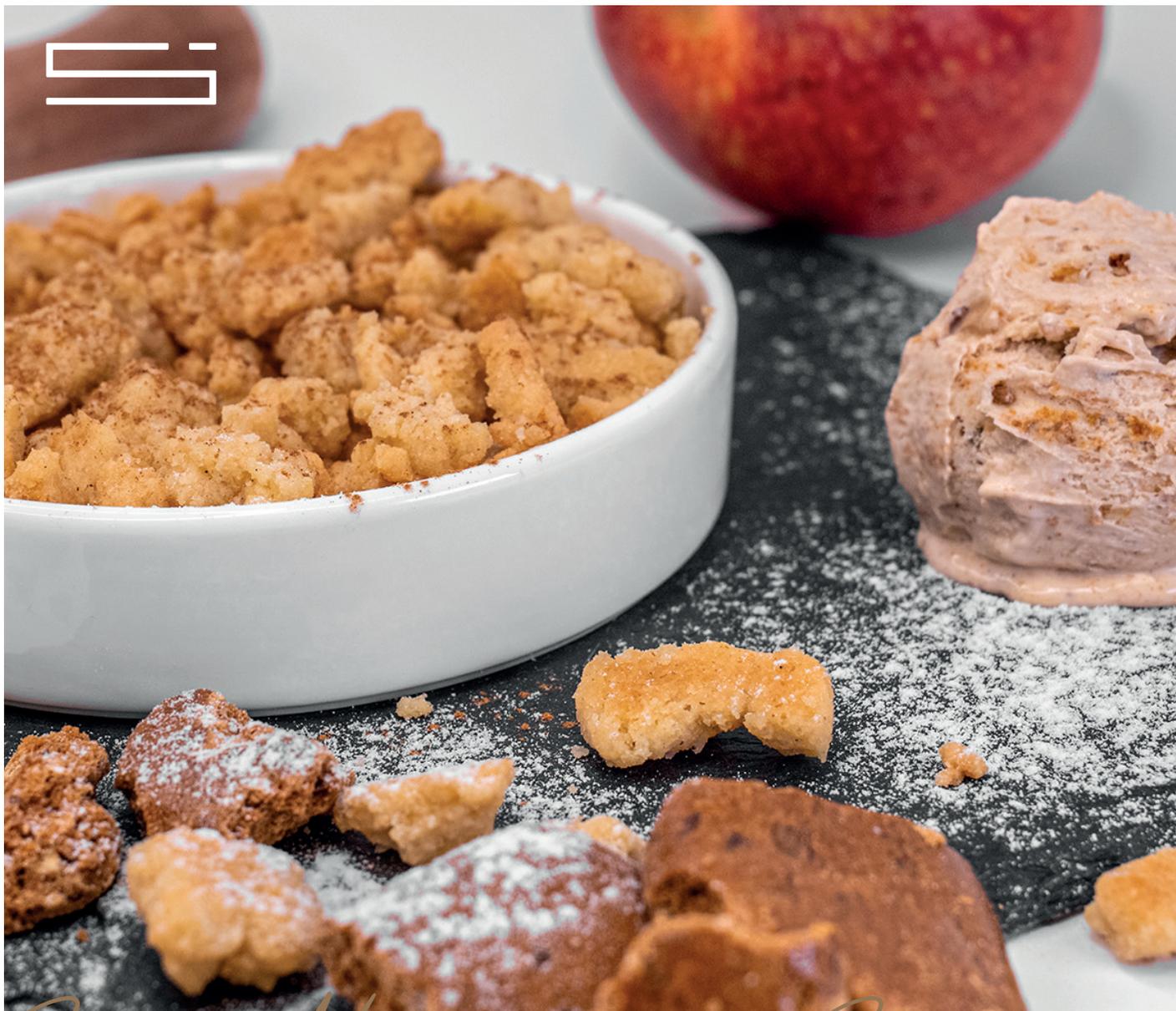
Zutaten

4 St. Mandarinen
150 g Zucker
400 ml Orangensaft
4 cl Grand Marnier
1 St. Sternanis
¼ Vanilleschote
¼ Zimtstange

Zubereitung

- Mandarinen in Scheiben schneiden.
- Zucker karamellisieren - mit Orangensaft ablöschen
- Zimt, Vanille und Sternanis dazugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen, leicht abbinden und heiß über die Orangenfilets gießen.
- 12 Stunden ziehen lassen.





SCHWAN BAUERNHOFEIS PRINTENEIS mit Apfel-Crumble

Apfel-Crumble
für 6 Personen

Zutaten Äpfel

1 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
¼ TL Zimt

Zutaten Streusel

Für die Streusel
160 g Mehl
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

Zubereitung

Apfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen.

Förmchen (6 feuerfeste Förmchen ca. 8 cm) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.

Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen.

Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren.

Nach Belieben mit Puderzucker und Printeneis servieren

Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen





SCHWAN BAUERNHOFEIS
KARAMELL-TONKA

mit Bratapfelkompott und Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Schokotörtchen für 20 Törtchen

Zutaten

10 Eier
10 Eigelb
400 gr. Zucker
450 gr. Bitterschokolade
500 gr. gewürfelte Butter
400 gr. Mehl

Zubereitung

- Eier, Eigelb und Zucker kalt ausgiebig schaumig schlagen
- Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butterwürfel unterziehen, Masse zum Eier-Zuckergemisch geben
- Mehl sieben und vorsichtig unterziehen
- Tarteförmchen buttern, mit Mehl bestäuben, 2/3 befüllen, über Nacht einfrieren
- 180 Grad, 13 min. Umluft

Bratapfelkompott

Zutaten

4 Äpfel
60 gr. Zucker
1 Sternanis
½ Vanillestange
1 Zimtstange
0,4 l Apfelsaft
Vanillepuddingpulver

Zubereitung

- Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden
- Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren, Apfelwürfelchen dazugeben, auf den Punkt weich garen, absieben, den Sud mit angerührtem Vanillepuddingpulver abbinden und wieder mit den Apfelwürfelchen vermengen

*Süße Momente, mit Schwan
Bauernhofeis Dessertideen*





SCHWAN BAUERNHOFEIS BELGISCHE SCHOKOLADE mit **Creme Brulee** und **Rotweibirnen**

Rotweibirnen
für 10 Personen

Zutaten

20 kleine Birnen
600 gr. Zucker
Saft von 8 Orangen
Schale von 4 Orangen
4 Sternanis
4 Zimtstangen
4 Lorbeerblätter
8 Nelken
1 l Birnensaft
1 l roter Portwein
1 l Rotwein

Zubereitung

- Zucker karamellisieren, restliche Zutaten dazugeben und um die Hälfte einreduzieren
- Birnen schälen, halbieren, entkernen, dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt auf den Punkt garen

Creme Bruleé

Zutaten

2 l Sahne
2 l Milch
1 l Eigelb
3 St. Vanilleschoten
680 gr. Zucker

Zubereitung

- Alle Zutaten ca. 1 Stunde bei langsamster Stufe rühren, über Nacht stehen lassen, evtl. Schaum entfernen, in Teller oder Förmchen füllen und bei 110 Grad, halbe Kraft, 45 min. stocken lassen
- Bei Zimmertemperatur mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner abflämmen.

Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen

