



Köstliche Rezepte & TOLLE DIYS

für die perfekte Zentis-Geburtstagstafel



PRÄSENTIERT VON ZENTIS IM JUNI 2018

125 JAHRE ZENTIS!

Liebe Zentis-Fans,



Aachen, den 20.06.2018

wir haben allen Grund zum Jubeln, denn Zentis wird in diesem Jahr stolze 125 Jahre alt.

Und das gilt es gebührend zu feiern! Damit Ihr Euch unser Jubiläum sprichwörtlich auf der Zunge zergehen und Euch dekorativ inspirieren lassen könnt, haben fünf Jubiläums-Blogger köstliche Rezepte sowie kreative DIY-Ideen entwickelt.

Und das war noch nicht alles: Gemeinsam mit den Bloggern haben wir unsere Geburtstagstafel virtuell erweitert und Euch darum gebeten, Eure liebsten Zentis-Rezepte oder DIY-Ideen an uns zu senden und mit uns zu teilen. Damit diese liebevollen Einsendungen aber auch über unseren großen Geburtstag am 20.06.2018 hinaus Bestand haben, haben wir die schönsten Anleitungen in einem E-Book für Euch zusammengestellt.

Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken, -kochen und -basteln.

Euer Zentis-Team aus Aachen

INHALT

Leckeres für den Kaffeeklatsch	3	Herzhafte Köstlichkeiten	24
„Happy Birthday Zentis“ Kekstorte mit Erdbeere-Rosenblüten	4	Mini Chicken Burger mit Pfirsich-Maracuja Chutney	26
Brombeer-Wickeltorte mit Rhabarberspiegel	6	Gefüllte Zucchini mit Zentis Sonnen Früchte	28
Waffeltorte mit Erdbeersahne	7		
Heidelbeeren-Sommertraum-Cupcakes	8	Kreative DIY-Ideen	29
Streusel Tarteletts	8	Geschenk im Marmeladenglas für Deine Partygäste	30
Erbeer-Quark Biskuitrolle	9	Windlicht Erdbeere	31
Sommerliche Himbeer-Kokostorte	10	Rosen-Badesalz im Konfitüreglas	32
Köstliche Tiramisu-Kiwi-Torte	11		
Himbeertorte mit Schokoladenscherben	12	Impressum	33
Lemon-Rhabarber-Pie	14		
Süße Naschereien	15		
Fruchtige Windbeutel Sandwiches	16		
Pannacottatörtchen mit Erdbeerkern	17		
Donut Shake mit Mandel & Nougat	18		
Apfel-Milchreis mit karamellisierten Mandelblättchen	20		
Fluffige Marzipan-Waffeln im trendigen Bubble Waffle Style	20		
Bunte Marzipan-Cake-Pops	21		
Marzipan-Kirsch-Zupfbrot	22		
Himbeer-Käsekuchen Eis am Stiel	22		
Nusspli-Muffins	23		

Leckereres FÜR DEN KAFFEEKLATSCH



„Happy Birthday Zentis“

MIT ERDBEERE-ROSENBLÜTEN

Zutaten:

Zur Vorbereitung

Für die Baisers:

- 2 Eiweiß
- 100 g feinsten Zucker
- 1 TL Weinsteinpulver
- Optional Lebensmittelfarbe rosa
- Spritzbeutel
- Loch- und Sterntülle

Macarons:

- 45 g gemahlene Mandeln
- 65 g Puderzucker
- 35 g Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 10 g Zucker
- Etwas rosa Lebensmittelfarbe
- Spritzbeutel
- Lochtülle
- Macaronmatte

Für die Füllung:

Zentis Sonnen Früchte Erdbeere-Rosenblüte

- Etwas von der Mascarpone-Erdbeer-Creme (siehe unten)

Für den Keksteig:

- Ein Z als Schablone ausdrucken und abschneiden. Die Größe bestimmt jeder selbst.

- 240 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 Ei
- 380 g Dinkelmehl Type 630
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- Etwas Abrieb einer Tonkabohne
- 1 Prise Zimt

Für die Erdbeer-Füllung:

- 250 g **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere-Rosenblüte**
- 400 g Sahne
- 10 TL San-apart
- 300 g Mascarpone
- 2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Für die Baisers:

- Eiweiß steif schlagen für ca. 2–3 Minuten.
- Langsam den Zucker einrieseln lassen.
- Weinsteinpulver hinzufügen und eine Minuteiterrühren.
- Wer mag, färbt sich die Masse in unterschiedlichen Farben ein.
- Backofen auf Umluft 160 Grad vorheizen.
- Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Baisermasse in kleinen Tuffs auf das Backpapier spritzen.
- Für 20–30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen/trocknen lassen.
- Den Ofen ausschalten und die Baisers erst aus dem Ofen holen, wenn dieser komplett abgekühlt ist.
- Danach luftdicht verpacken.

Für die Macarons:

- Die gemahlene Mandeln bitte unbedingt 2–3 Mal zusammen mit dem Puderzucker in einem Blender fein mahlen.
- Nach jedem Mahlgang die Mandeln sieben.
- Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.
- Zucker hinzufügen und so lange mixen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- Bitte jetzt die Wunschfarbe hinzufügen und verrühren. Zu einem späteren Zeitpunkt würde die Macaronmasse zusammensacken.
- Die Mandeln nun vorsichtig unter das Eiweiß heben, bis die Masse eine lavaartige Konsistenz hat.
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- Eine Silikonmatte auf die Rückseite des Backblechs platzieren.
- Die Creme nun aufspritzen und die Macaron-Schalen für 40 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Nach 30 Minuten den Backofen auf Ober-/Unterhitze 150 Grad vorheizen.

- Die Macaron-Schalen für ca. 14–15 Minuten backen.
- Die Schalen sollten Füßchen bilden und hoch aufgehen.
- Bitte nach der Backzeit sofort aus dem Ofen holen und vom Blech ziehen.
- Die Schalen auf der Matte auskühlen lassen. Sie lassen sich dann später wunderbar lösen und können weiterverarbeitet werden.

Tipp: Man kann sich auch statt einer Macaron-Matte ein Backpapier mit kleinen Kreisen aufzeichnen. Das klappt sehr gut mit einem Geldstück in Wunschgröße und einem Bleistift. Unbedingt die Rückseite nutzen, nicht die Masse auf den Bleistiftkreis geben ;)

Für die Füllung:

- Die Macarons mittig mit einem Teelöffel mit der **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere-Rosenblüte** füllen und anschließend mit der Erdbeercreme umranden.
- Luftdicht verpackt in den Kühlschrank legen.

Für den Keksteig:

- Butter, Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt in der Rührschüssel einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer verrühren.
- Das Ei hinzufügen und vermischen.
- Mehl und Mandeln miteinander vermengen und zum Teig geben.
- Auf kleiner Stufe verkneten.
- Alles auf eine bemehlten Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals verkneten.
- Den Teig abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Den Teig erneut kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, einer Backunterlage o. Ä. ca. 5 mm dick ausrollen.
- Das Z auf den Teig legen und vorsichtig ausschneiden.
- Den Vorgang wiederholen.

Kekstorte

- Die Buchstaben auf ein passendes Brett legen und unbedingt für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- Zwischenzeitig den Backofen auf Ober-/Unterhitze 170 Grad vorheizen und die Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Kekse für ca. 12–16 Minuten goldbraun backen. (Jeder Ofen verhält sich anders.)
- Bitte achtet darauf, dass der Teig sich am Rand leicht braun färbt und nicht verbrennt.
- Die Kekse sofort aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen.

Tipp: Sollte Teig übrig bleiben, kann man wunderbar weitere kleine Herz-Cookies daraus backen.

Für die Erdbeer-Füllung:

- Die Sahne mit San-apart aufschlagen.
- Die **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere-Rosenblüte**, Vanilleextrakt und die Mascarponecreme verrühren und zur Sahne geben.
- Alles zusammen steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- Die Keksunterseite auf einen passenden Teller legen und kleine Tupfen mit der Erdbeercreme aufspritzen.
- Den oberen Buchstaben vorsichtig auf die Creme legen und ebenfalls mit der Erdbeercreme verzieren.
- Nun nach Herzenslust die Macarons, Kekse und Baisers auf dem Törtchen dekorieren.

Tipp: Ihr dürft mit allem, was euch lieb und lecker ist, die Torte verzieren. Marshmallows, Pralinen, essbare Blüten, Gummibärchen oder Kekse aller Art.



KARIN von Lisbeths

Lisbeths
Cupcakes & Cookies



„
Liebe Zentis-Familie, von ganzem Herzen gratuliere ich Euch zu Eurem 125-jährigen Firmenjubiläum, Euren tollen Produkten und Euren fantastischen Mitarbeitern. Ihr könnt wirklich stolz auf Euch sein und ich freue mich, Teil Eurer bunten Geburtstagstafel sein zu dürfen! Alles Liebe, Eure Karin

“

Brombeer- Wickeltorte

MIT RHABARBERSPIEGEL VON VERENA



Zutaten:

Biskuit:

3 Eier (Größe M)
270 g Zucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver

Creme:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Quark 20 %
250 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
Ca. 200 g **Zentis Sonnen Früchte Cremig Waldfrüchte**

Rhabarberspiegel:

1 Päckchen gemahlene Gelatine
1 Stange Rhabarber
Etwas Wasser

Deko:

12 Brombeeren
Etwas gehackte Mandeln
Optional: ein paar kleine Rosmarinzwige

Zubereitung:

Biskuit:

Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ca. 32 x 39 cm) glatt streichen und für 8 bis 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (200 Grad Ober- und Unterhitze). Biskuit herausnehmen, kurz abkühlen lassen und auf ein leicht feuchtes, mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und das feuchte Tuch über die Biskuitkanten schlagen.

Vanillezucker, Zitronensaft und 170 g Zucker verrühren. Rund die Hälfte der Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen. Restliche Creme kalt stellen.

Zentis Sonnen Früchte Cremig Waldfrüchte glatt rühren und vorsichtig auf der Creme-Platte verstreichen. Biskuit längs in 6 gleich breite Streifen schneiden.

Tipp: Die Creme und das Gelee nicht so dick auf den Biskuit streichen, wenn es zu viel ist, lässt es sich nicht so gut aufrollen! Meine Mengenangaben von Creme und Gelee sollten passen!

Den ersten Streifen vorsichtig aufrollen, mit einer Schnittfläche nach unten auf eine Tortenplatte stellen. Die übrigen Streifen spiralförmig darumlegen. Einen Tortenring fest um die Torte legen und ca. 45 Minuten kalt stellen.

Creme glatt rühren. Tortenring etwas öffnen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte wieder ca. 45 Minuten kalt stellen.

Rhabarberspiegel:

Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser weich kochen. Wer es etwas süßer mag, kann etwas Zucker dazugeben. Den Rhabarber pürieren. Abkühlen lassen.

Die gemahlene Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten. Inhalt des Päckchens mit 4–5 Esslöffeln kaltem Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die gequollene Gelatine unter ständigem Rühren in einem Topf leicht erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Es sollte nicht kochen und auch nicht zu heiß sein! Nun 1 EL von dem abgekühlten Rhabarber zur lauwarmen Gelatine geben und mit einem Schneebesen verrühren. Erst dann den Rest der Rhabarbermasse nach und nach hinzugeben und alles verrühren. Wieder etwas abkühlen lassen. Anschließend auf die Torte gießen. Nun am besten über Nacht die Torte fest werden lassen.

Deko:

Den Tortenring vorsichtig mit einem scharfen Messer von der Torte entfernen. Die Mandeln hacken und ringsum auf der Torte drapieren sowie die Brombeeren und ein paar kleine Zweige Rosmarin reihum auf der Torte dekorativ verteilen.

Waffeltorte

VON ANNA

MIT ERDBEERSAHNE



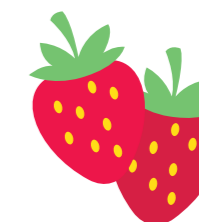
Zutaten:

Für die Waffeln:

120 g Butter
70 g Zucker
2 Eier
1 Eiweiß
3 EL saure Sahne
1 großer Schuss Milch
1 Prise Salz
1/2 TL Vanille
200 g Mehl
50 g Stärke
1 TL Backpulver
Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Erdbeer-Sahne:

2 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL **Zentis Sonnen Früchte Cremig Erdbeere**
Ca. 200 g Erdbeeren



Zubereitung:

Zuerst die Waffeln zubereiten. Butter, Eier, saure Sahne und Milch früh genug aus dem Kühlschrank nehmen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Auf die Seite stellen. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Kalt stellen.

Eigelb, Zitronenschale und Vanille unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Mehl, Backpulver und Stärke unter den Teig sieben und zwischendurch die Milch und saure Sahne ebenfalls unterrühren. Zum Schluss Eiweiß unterheben. Ist der Teig noch etwas zu fest, noch etwas Milch unterrühren. Den Teig kurz quellen lassen. Waffeleisen anheizen.

Anschließend die Waffeln nach und nach ausbacken und auf einem Gitter auskühlen lassen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Kalt stellen. Erdbeeren klein schneiden. **Zentis Sonnen Früchte Cremig Erdbeere** etwas glatt rühren.

Nun die Waffeltorte fertigstellen. Eine Waffel auf einen Teller legen. Sahne mithilfe eines Spritzbeutels daraufspritzen, ein paar Erdbeerstückchen und ca. einen Löffel **Zentis Sonnen Früchte Cremig Erdbeere** darauf verteilen. Dann die nächste Waffel darauflegen und den Vorgang noch ein paar Mal wiederholen, bis Euch die Torte gefällt oder die Waffeln aus sind. Für obendrauf dann noch ein paar Erdbeeren halbieren und verteilen. Kurz kühl stellen und anschließend mit euren Liebsten genießen.



HEIDELBEEREN- Sommertraum-Cupcakes

VON ANNA-CHRISTIN

Zutaten:

Für die Cupcakes:

150 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
60 g saure Sahne
120 g Dinkelmehl Type 630
80 g gem. abgezogene Mandeln
1 1/2 gestr. TL Backpulver

Für das Topping:

2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
2 Becher Sahne
4 EL **Zentis Sonnen Früchte Heidelbeere**
Heidelbeeren

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad oder Heißluft 160 Grad. Die Mulden einer Muffinform für 12 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen.

Für den Teig:

Butter mit Salz und Zucker mit einem Rührgerät (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Cupcakes 25–30 Min. backen. Die Muffinform auf einen Küchenrost stellen. Cupcakes nach etwa 5–10 Min. aus der Form lösen und erkalten lassen. Die einzelnen Cupcakes in der Mitte aushöhlen, z. B. mit einem Apfelferkner.

Für das Topping:

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die **Zentis Sonnen Früchte Heidelbeere** unterheben. Die Heidelbeersahne mit einem Spritzbeutel auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Heidelbeeren dekorieren.



STREUSEL Tarteletts

VON VERENA

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Streusel:

230 g Mehl
160 g Butter
100 g Zucker
1 TL Vanillepaste
1 TL Zimt

Sonstiges:

1 Glas **Zentis Sonnen Früchte Sauerkirsche**
Zimt zum Bestreuen
Butter und Mehl zum Einfetten

Backform:

Muffinblech

Zubereitung:

Zuerst Butter, Zucker und Vanillezucker vermengen, dann das Mehl und das Ei hinzugeben, alles zu einem Teig verkneten und diesen vorerst kalt stellen. Nehmt nun das Muffinblech zur Hand und fettet dieses mit etwas Butter ein. Gebt etwas Mehl in die Mulden, schüttelt die Form etwas durch und danach das restliche Mehl hinaus. Verteilt im Anschluss daran den Teig in die

12 Mulden und drückt diesen fest. Zieht den Teig am Rand etwas hoch. Ihr benötigt nur grade so viel Umrandung, dass Ihr 1 EL **Zentis Sonnen Früchte Sauerkirsche** in die Mitte geben könnt. Was Ihr dann auch direkt als nächstes macht. Gebt nun alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und vermengt diese mit den Knethaken Eures Rührgerätes.

Die so entstandenen Streusel verteilt ihr wiederum auf der Konfitüre. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Belieben mit Zimt bestreuen.

ERDBEER-QUARK Biskuitrolle

VON MELANIE



Zutaten:

Teig:

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
50 g Stärke
4 EL heißes Wasser
1 TL Backpulver

Füllung:

400 ml Sahne
250 g Quark (20 %)
6 TL San-apart
300 g Erdbeeren
200 g **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere**

Deko:

10 Erdbeeren
Süßer Schnee oder Puderzucker



Zubereitung:

Teig:

- Eier, Zucker, Salz und heißes Wasser ca. 20 Minuten steif schlagen.
- Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
- Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8–10 Minuten backen.
- Die Teigplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und aufrollen.
- Den Biskuitteig so vollständig abkühlen lassen.

Füllung:

- Die Sahne mit 4 TL San-apart steif schlagen. Ca. 2–3 EL der Sahne zur Seite stellen, diese wird für die Deko benötigt.
- Quark mit restlichem San-apart verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Die Erdbeeren in Würfel schneiden, zur Creme dazugeben und vorsichtig unterheben.

Fertigstellung:

- Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mit **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere** bestreichen.
- Die Creme gleichmäßig daraufstreichen und mithilfe des Geschirrtuchs wieder aufrollen.
- Die Biskuitrolle 60 Minuten kühlen.
- Anschließend die Biskuitrolle mit dem süßen Schnee bestäuben, mit der übrigen Sahne 10 kleine Tufts aufspritzen und auf jeden jeweils eine Erdbeere setzen.



SOMMERLICHE Himbeer- Kokostorte

Zutaten:

Kokosbiskuitböden:

7 EL Kokosraspeln
3 Eier
3 EL kalte Kokosmilch
1 Prise Salz
160 g Zucker
75 g Weizenmehl
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Himbeerfruchtschicht:

300 g TK-Himbeeren
1 Päckchen Agartine
5 EL **Zentis Sonnen Früchte Himbeere**
70 ml roter Saft (z. B. roter Multivitaminensaft, Traubensaft, Granatapfelsaft oder Johannisbeersaft)
10 g Zucker

Vanille-Kokos-Füllung:

250 ml Kokosmilch
30 g Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote
1 Eigelb
150 g Zucker
250 g Butter
50 g Kokosraspeln

Topping (Tortencreme):

2 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
1 EL Honig
1 Prise Salz
3 EL Kokosraspeln

Dekoration der Torte:

Frische Himbeeren
Himbeersaft
Schokoflöckchen
Kokosraspeln für den Rand der Torte

Sonstiges:

5 EL **Zentis Sonnen Früchte Himbeere** zum Bestreichen der Tortenböden
Springform (20 cm)
Tortenring

VON FLORIAN



Zubereitung:

Böden:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 3 EL kalter Kokosmilch schaumig schlagen. Danach 60 g Zucker langsam einrieseln lassen. Das Eigelb unter mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend das Mehl, Speisestärke und das Backpulver vermengen und auf die Eischaummasse sieben. Zum Schluss die Kokosraspeln mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20–25 Minuten backen. Den Biskuit vollständig abkühlen lassen und danach mit einer Tortensäge in 2 gleich große Böden teilen. Einen der Böden anschließend in einen Tortenring legen und mit etwas Kokosmilch tränken.

Himbeerfruchtschicht:

Die Himbeeren mit **Zentis Sonnen Früchte Himbeere** in einem Topf aufkochen lassen. Währenddessen die Agartine nach Packungsanweisung einweichen und quellen lassen. Den roten Saft, den Zucker und die Agartine in die Himbeeren einrühren, kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Die Masse leicht abkühlen lassen. Ein Drittel der lauwarmen Himbeerfruchtmasse nun auf den Biskuitboden gießen und mit dem zweiten Biskuit abschließen. Danach die Torte für mind. 30 Minuten kalt stellen. Den Rest der Fruchtmasse zur Seite stellen. Diese wird später benötigt.

Vanille-Kokos-Füllung:

Mit der Kokosmilch, Puddingpulver und Mark einer Vanilleschote einen Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Auskühlen

lassen. Die Butter mit dem Zucker und Eigelb schaumig aufschlagen und den Pudding mit den Kokosraspeln anschließend in kleinen Mengen einrühren. Die Hälfte der Füllung auf den Biskuit der Torte streichen. Den Rest der Füllung für später zur Seite stellen. Die Torte für mind. 45 Minuten kalt stellen.

Himbeerfruchtschicht mit frischen Himbeeren:

Die restliche Himbeerfruchtmasse kurz in der Mikrowelle erwärmen, sodass sich diese verflüssigt. Anschließend auf der erkalteten Vanille-Kokos-Füllung verteilen und mit frischen Himbeeren belegen. Danach wird die Torte erneut kalt gestellt. Im Anschluss die restliche Vanille-Kokos-Füllung auf die Himbeerfruchtschicht streichen und die Torte für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Topping (Tortencreme):

Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Danach den Puderzucker, Zitronensaft und den Honig hinzufügen. Über dem kochenden Wasserbad für ca. 10 Min. weiter aufschlagen, sodass eine Kerntemperatur von ca. 70 Grad erreicht wird. Die Masse vom Wasserbad nehmen und erkalten lassen. Die Masse zum Schluss erneut mit dem Handmixer aufschlagen und die Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Nun kann die Creme auf der Torte verteilt werden und mit Himbeerfruchtsaft, frischen Himbeeren und Schokoflöckchen dekoriert werden.

Für den Rand der Torte können Kokosraspeln an die Torte gedrückt werden.

KÖSTLICHE Tiramisu-Kiwi-Torte

VON LILJA

Zutaten:

Biskuitteig:

3 Eigelb
2–3 EL heißes Wasser
80 g Puderzucker
3 Eiweiß
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
2 EL Kirschlikör

Füllung:

4–5 EL **Zentis Sonnen Früchte Aprikose**
6–8 Kiwis
1 Päckchen Tortenguss klar
1 EL Zitronensaft (optional)

Belag:

4 Eier
50 g Zucker
2–3 EL heißes Wasser
2 EL Kirschlikör
500 g Mascarpone (Frischkäse)
1 Päckchen Gelatine weiß
2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Schoko-Dekorblätter oder 100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Eigelb mit dem heißen Wasser schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Eiermasse sieben und mit dem Schneebesen unterheben.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen backen. Auskühlen lassen und mit Kirschlikör beträufeln bzw. bestreichen. **Zentis Sonnen Früchte Aprikose** erwärmen, sieben und den Tortenboden damit bestreichen.

Kiwis schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und den abgekühlten Tortenboden damit belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung optional mit 1 Esslöffel Zitronensaft zubereiten, auf die Kiwischeiben gießen und abkühlen lassen.

Für den Belag Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen, Zucker einstreuen, weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kirschlikör und Mascarpone unterrühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Mascarpone-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterheben. Creme auf den mit Kiwis belegten Tortenboden streichen.

Torte von allen Seiten mit Kakaopulver bestreuen. Mit Kiwischeiben und Schoko-Dekorblättern garnieren. Alternativ kann selbst Dekor hergestellt werden, indem man Kuvertüre temperiert und mithilfe eines Spritzbeutels verschiedene Formen auf Backpapier spritzt. Diese müssen dann komplett abkühlen oder so weit, dass sie noch verformbar sind, um sie um den Kuchen zu schlagen, wie in meinem Beispiel.

Beheizung: E-Herd: 200–220 Grad

Gas: Stufe 3–4

Backzeit: 10–15 Minuten



Himbeertorte

MIT SCHOKOLADENSCHERBEN

Zutaten:

1 Glas **Zentis Sonnen Früchte Himbeere**
1/2 Limette, davon der Saft
2 Zweige Thymian

Für den Kuchen:

200 g weiche Butter
300 g Zucker
3 Eier (Zimmertemperatur, Größe L)
260 g Mehl Type 405
1 EL Backpulver
1/2 TL Salz
240 ml Milch
1/2 Vanilleschote, davon das Mark

Hinweis: Die Zutaten reichen nur für 2 Böden (Springform 18 cm Durchmesser). Für die komplette Himbeertorte – 4 Böden – braucht man die doppelte Menge. Es ist besser, die 4 Böden in zwei Schritten mit den obigen Mengenangaben herzustellen, da ansonsten zu viel Teig auf einmal verarbeitet werden muss.

Für die Himbeer-Buttercreme:

250 g TK-Himbeeren, aufgetaut
50 g Zucker
1 1/2 EL Speisestärke
150 g Butter (Zimmertemperatur)

Für das Buttercreme-Frosting:

4 Eiweiß (von Eiern Größe L)
200 g Zucker
250 g weiche Butter
Lebensmittelfarbe in Rosa/Pink (die Paste von Wilton ist zu empfehlen, auch weil sie einen leichten Zitronengeschmack hat)
Zuckerperlen in Pink, Rosa und Weiß
Zuckerblumen in Pink

Für die Schokoladenscherben:

200 g weiße Schokolade
Rosa Lebensmittelfarbe für Schokolade

Für die Ganache:

200 g weiße Schokolade
100 g Sahne

VON MICHAEL



Zubereitung:

Den Elektrobackofen auf 175 Grad vorheizen. 2 oder 4 Springformen 18 cm unten mit Backpapier auslegen. Boden und Rand einfetten und mit Mehl austäuben. Man kann die Kuchen auch nacheinander backen, wenn man z. B. nur eine Springform hat.

Für den Teig in einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und dem Mark der 1/2 Vanilleschote vermischen. Die Hälfte des Mehls und der Milch in die Schüssel geben und verrühren. Den Rest zugeben und alles nur kurz verrühren. Nicht zu viel rühren.

Den Teig gleichmäßig auf zwei Springformen verteilen. (Wenn man nur eine Springform hat, genau die Hälfte des Teigs in diese füllen.) Die Oberfläche des Teigs glatt streichen. Im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß aus Holz testen, ob noch Teig kleben bleibt und den Kuchen erst aus dem Ofen holen, wenn an dem Holzspießchen kein Teig mehr klebt. Kuchen für ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann Kuchen zur Seite stellen. Weitere Kuchen wie beschrieben backen (für den dritten und vierten Kuchen einen neuen Teig mit den angegebenen Zutaten erstellen). Alle vier Kuchen gut auskühlen lassen.

Die **Zentis Sonnen Früchte Himbeere** zusammen mit den Thymianzweigen und dem Limettensaft in einen Topf geben. Erwärmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Thymianzweige entfernen. Konfitüre abkühlen lassen.

Für die **Himbeer-Buttercreme** die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker in einen Topf geben. Aufkochen lassen und die in etwas Wasser gut verrührte Speisestärke dazugeben. Nochmals aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen. Die Himbeermasse vollständig auskühlen lassen. Sie sollte wie ein festerer Pudding sein. Butter ca. 5–10 Minuten mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine aufschlagen. Nach und nach die Himbeermasse unterrühren und so lange gut verrühren, bis eine gleichmäßige Himbeer-Buttercreme entstanden ist. In den Kühlschrank stellen.

Den ersten Kuchenboden auf eine Kuchenplatte oder einen Kuchenständer legen. 1/3 der **Zentis Sonnen Früchte Himbeere** auf den Kuchenboden geben. Danach mit 1/3 der Himbeer-Buttercreme fortfahren und diese auf die Konfitüre streichen. Zweiten Boden auflegen und wieder mit 1/3 der Konfitüre und 1/3 der Himbeer-Buttercreme bestreichen. Ein drittes Mal wieder holen und den vierten Kuchenboden obenauf legen. Die Torte für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für das **Buttercreme-Frosting** Eiweiß und Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad so lange mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Masse in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit die Masse so lange aufschlagen, bis sie handwarm ist. Dann auf höchster Stufe ca. 10 Minuten steif schlagen. Anschließend die Butter löffelweise bei mittlerer Geschwindigkeit gründlich einrühren. Dann alles aufschlagen, bis eine glatte Buttercreme entstanden ist. Rosa/pinke Lebensmittelfarbe tröpfchenweise zugeben und weiterverrühren, bis das Buttercreme-Frosting die gewünschte Farbe erreicht hat. Dann kühl stellen.

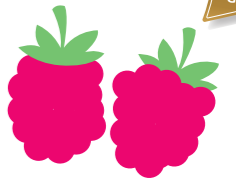
Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Torte an den Seiten und oben mit dem Frosting gleichmäßig einstreichen. Glatt streichen und Torte für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die **Schokoladenscherben** vorbereiten. Dazu die weiße Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Backpapier auf ein großes Küchenbrett oder auf ein Backblech legen. Die heiße Schokolade auf das Backpapier geben und glatt streichen (nicht zu dünn!). Jetzt mit der rosa Lebensmittelfarbe für Schokolade Muster zeichnen oder Tropfen daraufgeben und diese mit einer Gabel auseinanderziehen. Im Kühlschrank die verzierte weiße Schokolade aushärten lassen.

Für die **Ganache** die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich kleine Bläschen bilden. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen und ca. 3 Minuten stehen lassen. Dann alles zu einer glatten Masse verrühren. Ganache ca. 30–60 Minuten stehen und andicken lassen.

Torte aus dem Kühlschrank holen. Ganache auf die Oberseite der Torte geben (ich habe dazu einen Schöpflöffel benutzt). Die Ganache soll zunächst bis zum Tortenrand laufen. Dann mit einem Spachtel die Ganache an mehreren Stellen zum Überlaufen bringen.

Die fest gewordene weiße Schokolade mit einem scharfen Messer in scherbenförmige Stücke schneiden. Damit die Torte dekorieren. Zusätzlich die Torte mit pinken Zuckerblumen oben und mit Zuckerperlen an den Rändern verzieren.



Lemon-Rhabarber-Pie

(ETWA 20 CM) VON NICOLE

Zutaten:

Boden:

75 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
Etwas Zitronenschale (nach Belieben)
1/2 Ei
150 g Mehl
1 Eigelb

Lemon Curd:

2 Eier
2 Eigelb
100 g Zucker
2 Bio-Zitronen
30 g kalte Butter

Rhabarberkompott:

250 g Rhabarber
15 g Zucker
15 g **Zentis 75% Frucht Erdbeere**
Zitronenschale (nach Belieben)
25 ml Wasser
15 g Stärke

Meringue:

3 Eiweiß
90 g Zucker
45 ml Wasser



Zubereitung:

Boden:

Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und das Ei vermengen, dann das Mehl hinzufügen. Den fertigen Teig im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig kurz durchkneten und etwa 4 mm dick ausrollen, in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 25 Minuten blindbacken, bis der Boden am Rand schön braun ist. Den Boden mit dem Eigelb bestreichen und weitere 2 Minuten backen.

Lemon Curd:

Eier, Eigelb, Zucker und Saft und Zesten der Zitronen verrühren und über dem kochenden Wasserbad kochen, bis es dick ist, das dauert so ungefähr 20 Minuten. Dabei ab und zu umrühren. Danach vom Wasserbad nehmen, die Butter unterrühren und abkühlen lassen.

Rhabarberkompott:

Rhabarber waschen und kleinschneiden, mit Zucker, **Zentis 75% Frucht Erdbeere** und Zitronenschale vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Das Wasser hinzufügen und 15 Minuten mit Deckel köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Etwas Wasser mit der Stärke vermischen, zum Rhabarber geben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Meringue:

Wasser und Zucker auf 115 Grad erhitzen. Währenddessen die Eiweiße in einer Metallschüssel aufschlagen, aber nicht zu lange, sie sollen nicht trocken sein. Wenn der Zucker die 115 Grad erreicht hat, den Zucker langsam zum Eiweiß geben, dabei weiterschlagen. Die Masse so lange weiterschlagen, bis sie wieder Zimmertemperatur angenommen hat, das dauert so ca. 20-30 Minuten. Dafür am besten mit der Hand an der Schüssel fühlen, ob sie noch warm ist.

Kuchen zusammensetzen:

Zuerst den Lemon Curd in die Tarte geben. Darauf das Rhabarberkompott verteilen. Zum Schluss kommt Meringue auf das Kompott. Die Meringue kann je nach Belieben noch mit einem Brenner gebräunt werden.



Süße NASCHEREIEN



Windbeutel Sandwiches



Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Brandteig:

- Wasser zusammen mit Butter erhitzen und aufkochen lassen. Mehl mit Speisestärke vermischen und mit einem Schwung ins Butter-Wasser-Gemisch geben. Mit einem Kochlöffel alles zu einem glatten Kloß verkneten, bis auf dem Boden des Topfes eine weiße Schicht entsteht (= dadurch kommt der Name Brandteig). Topf vom Herd nehmen, Teig in eine saubere, kühle Glasschüssel füllen und an die Wände streichen – so kühlt der Teig schneller ab. Sobald der Teig nur noch warm ist, Eier zufügen und mithilfe eines Handmixers mit Knethaken Teig und Eier zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Tipp: Zum Ende hin die Schneebesenaufsätze nutzen, damit auch die kleinsten Teigklumpen verschwinden.

- Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ich habe 8 längliche Windbeutel daraus gespritzt. Das ist wichtig zu wissen, da sich dadurch auch die Backzeit verändert. Windbeutel nun im Ofen ca. 50 Minuten backen. Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen. Windbeutel nach der Backzeit gut auskühlen lassen.

Für die Cremes:

- Mascarpone und 20 g Puderzucker vorsichtig vermengen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme nun auf drei Schüsseln verteilen und zu jeder Cremebasis je 100 g der Konfitüre zugeben. Jeweils gut vermischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- Windbeutel längs aufschneiden, die jeweilige Creme hineinspritzen und mit Himbeeren, Heidelbeeren, geschnittenen Aprikosenhälften oder Maracujamark sowie etwas Konfitüre belegen.
- Abschließend Windbeutel Sandwiches nebeneinander legen und alle mit den restlichen 30 g Puderzucker bestreuen.

Das Schleierkraut wurde auf den Bildern nur zur Dekoration verwendet und ist nicht zum Verzehr geeignet.

JASMIN von Küchendeern

„Einhundertfünfundzwanzig Jahre – das nenne ich mal eine ziemlich lange Zeit. Wie schön für uns, dass Ihr bei Zentis es Euch zur Aufgabe gemacht habt, Euch leckere Dinge auszudenken, die nun schon seit locker zehn Jahren meine Bikinipläne durchkreuzen. Macht bitte weiter so, denn ich bin noch lange nicht fertig damit, Eure Konfitüren in Cremes einzurühren, auf Brote zu schmieren und Torten damit zu kreieren. Alles Liebe und auf die nächsten 125! Eure Jasmin“



Zutaten:

Brandteig:

- 240 ml Wasser
- 100 g Butter
- 120 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 5 Eier

Füllung:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 250 ml Sahne
- 130 g **Zentis Sonnen Früchte Heidelbeere**
- 130 g **Zentis Sonnen Früchte Aprikose-Maracuja**
- 130 g **Zentis Sonnen Früchte Himbeere**
- 150 g Himbeeren
- 150 g Heidelbeeren
- 8 Aprikosenhälften
- 1 Maracuja

KÜCHENDEERN

Pannacottatörtchen



MIT ERDBEEKERN

VON MELANIE



Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 160 g Sahne
- 1/4 Vanilleschote
- 60 g gezuckerte Kondensmilch
- 4 TL **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere**
- Früchte zur Dekoration

Zubereitung:

Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Jeweils 1/4 der geschmolzenen Schokolade in Silikonmuffinförmchen geben und mit einem Backpinsel verstreichen. Für 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Sahne mit Kondensmilch in einen Topf füllen, Vanilleschote auskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Gut verrühren und aufkochen lassen. Herd ausschalten und den Topf noch ein paar Minuten auf der warmen Herdplatte stehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Anschließend von der Herdplatte nehmen und abgedeckt abkühlen lassen. Wenn die Sahnemischung abgekühlt ist, nochmals gut durchrühren, die Schokoladenförmchen aus dem Kühlschrank nehmen und zur Hälfte mit der Sahnemischung füllen.

Jeweils 1 TL **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere** in die Mitte jedes Förmchens geben und anschließend die restliche Sahne darübergießen.

Über Nacht in den Gefrierschrank geben und kurz vor dem Servieren aus den Förmchen nehmen sowie mit den gewaschenen Früchten dekorieren. Vor dem Verzehr ca. 10 Minuten antauen lassen.

Wer etwas Zeit sparen möchte oder keine Schokolade mag, kann das Schokolieren der Förmchen auch weglassen. Schmeckt nämlich auch ohne Schokolade lecker ;)

Donut Shake

MIT MANDEL & NOUGAT



VERA von Nicest Things

nicest things

Alles Liebe zum 125-jährigen Jubiläum! Ein großes Dankeschön für all die süßen Momente und auf viele weitere davon. Eure Vera

Zutaten für 3 Gläser à ca. 300ml:

Nougat Shake (dunkelbraun):

150 g (4 Kugeln) Haselnuss-Eiscreme, alternativ Schokoladen-Eiscreme
100 g (2,5 EL) **Zentis Belmandel Mandel-Nougat-Creme**
10 g (1 EL) Kakaopulver
80 g (2 EL) Frischkäse
30 g (2 EL) Mandelmilch

Donut Shake (hellbraun):

150 g (4 Kugeln) Haselnuss-Eiscreme, alternativ Schokoladen-Eiscreme
40 g (1 EL) **Zentis Belmandel Mandel-Nougat-Creme**
80 g Donuts (alternativ Rührkuchen, Madeleines ...)
80 g (2 EL) Frischkäse
30 g (2 EL) Mandelmilch

Mandel Shake (weiß):

150 g (4 Kugeln) Vanille-Eiscreme
100 g (4 EL) Milchmädchen gezuckerte Kondensmilch
6 Tropfen Bittermandel-Backaroma
80 g (2 EL) Frischkäse

Für die Deko:

50 g Zartbitterschokolade
1/2 TL Kokosöl
5 Mini-Donuts
Zuckerperlen
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

Zuerst die Donuts für die Deko vorbereiten:

Schokolade mit Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Drei Donuts hineintauchen, Zuckerperlen auf die Schokolade streuen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Shakes:

- Drei Rührbecher oder kleine Töpfe bereitstellen.
- Alle Zutaten für den Nougat Shake in den ersten Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
- Alle Zutaten für den Donut Shake in den zweiten Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
- Alle Zutaten für den Mandel Shake in den dritten Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
- Vom Nougat Shake ca. 2 cm hoch in jedes Glas einfüllen.
- Den Donut Shake ebenso hoch darüber schichten. Dazu einen Löffel verwenden, nicht gießen! Den Shake erst einmal vorsichtig am Rand des Glases entlang verteilen. Dann erst in der Mitte auffüllen, damit eine möglichst gerade Linie entsteht.
- Mit dem Mandel Shake ebenso verfahren und weiter schichten, bis die Gläser voll sind.
- Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf die Shakes geben.
- Zwei Donuts in Würfel schneiden und über die Sahne streuen.
- Shakes mit jeweils einem Trinkhalm und einem der drei vorbereiteten Donuts servieren.

Tipps:

- Achtung, Achtung! Dies ist kein leichter Fitnessdrink. Ein Donut Mandel Nougat Shake entspricht kalorientechnisch einem großen Eisbecher.
- Um den Shake leichter zu gestalten, kann der Frischkäse durch fettarmen Joghurt ersetzt werden. Dann die Mandelmilch beim Nougat Shake und beim Donut Shake weglassen, damit es nicht zu flüssig wird.
- Die Shakes sind dickflüssig konzipiert, damit sie sich gut schichten lassen. Je länger man sie püriert und je länger man sie stehen lässt, desto dünnflüssiger werden sie.
- Mini-Donuts kann man kaufen oder selbst backen. Alternativ lässt sich der Donut Shake mit jeglicher Art von Gebäckresten zubereiten, mit übrigen Muffins, Brownies, Geburtstagskuchen, Madeleines, Marmorkuchen ...
- Wem ist aufgefallen, dass der Mandel Shake als einziger keine Mandeln enthält? Wer mag, püriert hier etwas Mandelmus oder Marzipan mit. Ich für meinen Teil mag es allerdings lieber, wenn nur der Donut Shake leicht körnig-grießig ist. Der Mandel Shake sollte glatt bleiben.



Apfel-Milchreis

MIT KAREMELLISIERTEN MANDELBLÄTTCHEN

VON ANNA

Zutaten:

250 g Milchreis
1 Liter Milch
4 EL Zucker
1 EL Butter
500 g Apfelmus
3-5 EL **Zentis Heimische Früchte Äpfel**
200 g Mandelblättchen
3 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Dazu kocht man 250 g Milchreis in 1 Liter Milch mit 4 EL Zucker. Beim Abkühlen 1 EL Butter unterrühren. 500 g Apfelmus mit 3-5 EL **Zentis Heimische Früchte Äpfel** mischen und abwechselnd mit dem Milchreis in Gläser schichten. Zum Schluss 200 g Mandelblättchen mit 3 Päckchen Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren und auf den Milchreis geben. Sieht toll aus und ist unglaublich lecker.



Fluffige Marzipan-Waffeln

IM TRENDIGEN BUBBLE WAFFLE STYLE

VON CARINA

Zutaten:

Marzipanwaffeln:

200 g **Zentis Feine Marzipan Rohmasse**
300 ml Milch
8 Tropfen Bittermandelaroma
3 Eier (Größe M)
1 Päckchen Vanillezucker
Optional 40 g Zucker
200 g Mehl
1 Prise Salz

Topping:

Eis nach Wahl
Sprühsahne
Lieblingskonfitüre: **Zentis Sonnen Früchte Erdbeere-Rosenblüte**
Obst nach Wahl
Süßigkeiten nach Wahl
z. B. Streusel, Mini-Marshmallows



Zubereitung:

Marzipan mit einer Haushaltsreibe grob reiben. 100 ml Milch erwärmen und darin das Marzipan unter Rühren auflösen. Nun das Bittermandelaroma und die restliche Milch hinzufügen. Eines der Eier trennen und das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen. Eischnee beiseite stellen. Das übrige Eigelb mit den beiden anderen Eiern, Zucker und einer Prise Salz verrühren. Erst die abgekühlte Marzipanmilch, dann das Mehl zugeben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Nun ist der Waffelteig fertig und zum Ausbacken im eingefetteten Waffeleisen bereit. Anschließend die noch warmen Waffeln in Spritztüten geben. In jede Waffel zwei Kugeln Eis setzen und mit Sahne, Konfitüre und Obst nach Wahl garnieren.



BUNTE Marzipan-Cake-Pops

VON MARIE

Zutaten für ca. 50 Stück:

300 g Butter, weich
175 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
5 Eier
375 g Mehl
1 EL Backpulver
100 ml Milch
50 g **Zentis Feine Marzipan Rohmasse**
60 g Butter
140 g Mascarpone
50 Lollistiele oder Schaschlikspieße
500 g **Zentis Belmandel Nuss-Nougat-Creme**
70 g bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad, Gas Stufe 2).

Butter, Zucker und das Mark der Vanilleschote verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. In eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Min. backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Den Kuchen von den harten Rändern befreien und fein zerbröseln. **Zentis Feine Marzipan Rohmasse** in kleine Würfel schneiden und mit der zerlassenen Butter glatt verrühren. Mascarpone hinzufügen und gut vermischen. Die Kuchenbrösel unterkneten, zu kleinen Kugeln formen, aufspießen und ca. 10 Minuten kalt stellen.

Zentis Belmandel Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad kurz erwärmen und die Cake-Pops darin wenden. Mit bunten Zuckerperlen bestreuen und ca. 40 Minuten kalt stellen.





MARZIPAN-KIRSCH-Zupfbrot

VON ANGELINA

Zubereitung:

Für den Hefeteig die frische Hefe mit dem warmen Wasser und einem EL Zucker gut vermischen. In eine große Schüssel die Hefemischung zusammen mit Mehl, Milch, Ei, restlichem Zucker und Salz geben und verkneten.

Zum Schluss die Butter dazugeben und den Teig 10 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Etwas Mehl in die Schüssel geben, den Teig zurücklegen und etwas Mehl darauf streuen. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Der Teig ist fertig, wenn er sich verdoppelt hat. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig rechteckig ausrollen.

Den Teig mit einem Messer in 6 lange Streifen schneiden.

Für die Füllung je 1 EL *Zentis 75% Frucht Schwarzkirsche* auf den Teigstreifen verteilen.

Die *Zentis Feine Marzipan Rohmasse* grob über die Streifen reiben. Die Streifen einmal in der Mitte durchschneiden und dann alle Streifen aufeinander stapeln.

Den Stapel in 4 gleich große Teile schneiden. Eine Kastenform einfetten und die Teigstücke hochkant in die Form legen, damit man die Stücke später gut zupfen kann.

Den Teig in der Kastenform nochmals 30 Minuten gehen lassen und solange den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Zupfbrot für ca. 35 Minuten im Ofen backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

Für die Deko einfach etwas Puderzucker oder süßen Schnee über das Zupfbrot geben. Fertig!

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
200 ml Milch (zimmerwarm)
1 Bio-Ei
80 g Zucker
1 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
3 EL warmes Wasser
80 g sehr weiche Butter

Für die Füllung:

100 g *Zentis Feine Marzipan Rohmasse*
6 EL *Zentis 75% Frucht Schwarzkirsche*

Für die Deko:

Puderzucker oder süßer Schnee

HIMBEER-KÄSEKUCHEN Eis am Stiel

VON BARBARA

Zutaten:

1/2 Glas *Zentis Sonnen Früchte Himbeere*
170 g Frischkäse
4 EL Milch
Abgeriebene Schale einer Limette
2 EL Limettensaft
60 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Himbeerkonfitüre in eine Schüssel geben und verrühren. Den Frischkäse mit der Milch, der Limettenschale, dem Limettensaft und dem Puderzucker cremig rühren.

Nun die beiden Komponenten abwechselnd in eine Form für Eis am Stiel füllen und anschließend mit einem Schaschlikspieß oder etwas Ähnlichem ein wenig vermischen.

Die Eisstiele hineinstecken und die Form über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Zum Lösen in heißes Wasser stellen, dann gleitet das Eis problemlos aus der Form.



Nusspli-Muffins

VON TANJA

20 STÜCK



Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl	3 EL dunklen Back-Kakao
1 Päckchen Backpulver	4 EL Zentis Nusspli
4 Eier	6 EL Milch
150 g Butter	300 g weiße Kuvertüre
150 g weiße Schokostreusel	3 EL <i>Zentis Nusspli</i> zum Verzieren
150 g Zucker	

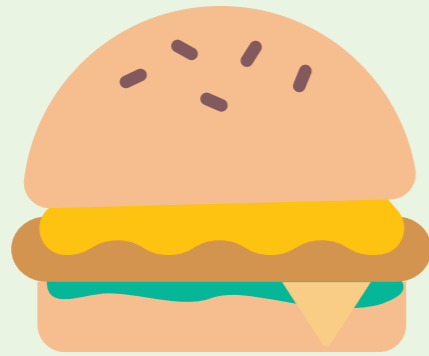


Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao vermischen, über die nassen Zutaten sieben und einrühren. Schokostreusel, *Zentis Nusspli* und die Milch hinzugeben und ebenfalls einrühren. Die Creme in die Muffin-Förmchen füllen und bei 180 Grad für 20–25 Min backen.

Die Muffins auskühlen lassen und mit der weißen Kuvertüre überziehen. *Zentis Nusspli* im Wasserbad schmelzen und das flüssige *Zentis Nusspli* in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen. Anschließend die Muffins wie gewünscht mit dem flüssigen *Zentis Nusspli* verzieren.





Herzhafte KÖSTLICHKEITEN



Mini Chicken Burger

MIT PFIRSICH-MARACUJA CHUTNEY

Zutaten:

Für die Buns:

200 ml lauwarmes Wasser
50 ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe
30 g Zucker
10 g Salz
80 g Butter, geschmolzen
1 Ei
500 g Weizenmehl Type 550
3 EL Butter, geschmolzen

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrust
300 ml Buttermilch
5 EL Teriyakisauce
2 EL Tamarindensauce

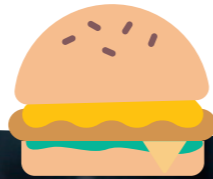
Für den Burger: ca. 10 Scheiben Cheddar & 1 Kopfsalat

Für das Chutney:

1 Glas **Zentis 75% Frucht Pfirsich-Maracuja**
1 EL Reissessig
1 EL Sojasauce
1/2 Jalapeño, gehackt
1/2 Habanero, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst

Für die Ingwermayonnaise:

1 Ei
200 ml Rapsöl
30 g frischer Ingwer, sehr fein gehackt
1 TL brauner Zucker
Etwas Salz



SASCHA & TORSTEN
von Die Jungs kochen und backen



Zubereitung:

Für die Ingwermayonnaise:

- Gebt ein Ei und das Rapsöl in ein hohes Gefäß.
- Setzt den Mixstab ganz unten an und zieht ihn während des Mixens langsam nach oben.
- Gebt den Ingwer, braunen Zucker und etwas Salz zur Mayonnaise.
- Alles gründlich verrühren und die Mayonnaise kalt stellen.

Für die Mini-Buns:

- Vermischt Wasser und Milch in einer großen Schüssel und löst die Hefe darin auf.
- Gebt alle anderen Zutaten (bis zum Mehl) dazu und knetet sie 10 Minuten lang zu einem glatten Teig.
- Lasst den Teig an einem warmen Ort mit einem Tuch abgedeckt für 60 Minuten gehen.

Tipp: Jetzt könnt ihr schon das Hähnchenfleisch einlegen.

- Schneidet die Hähnchenbrust in kleine Scheiben (ungefähr die Größe eurer Buns).
- Legt das Fleisch mit den restlichen Zutaten in einer Auflaufform ein und lasst es dort für 1-2 Stunden ruhen.
- Teilt den Teig nun in 28 Teile à 35 g auf.
- Legt jeweils ein Stück unter die hohle Handfläche auf die nur leicht bemehlte Arbeitsfläche und „wirkt“ den Teig durch Rundbewegungen der Hand zu einer Kugel.
- Legt die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Erneut abgedeckt für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Heizt den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
- Backt die Buns für ca. 13 Minuten.
- Bestreicht die noch warmen Brötchen mit der geschmolzenen Butter.
- Lasst die Burgerbrötchen auskühlen.

Für das Chutney:

- Gebt alle Zutaten für das Chutney in einen kleinen Topf und kocht das Ganze für ca. 5-6 Minuten sprudelnd auf.
- Füllt das Chutney in ein sauberes Glas und lasst es bei Zimmertemperatur abkühlen.

Für das Hähnchen (kurz vor dem Servieren):

- Erhitzt etwas Öl in einer Pfanne und bratet die Hähnchenteile von beiden Seiten für ca. 4 Minuten an, bis sie fast durch sind.

Zusammensetzen des Burgers:

- Schneidet das Burger Bun auf.
- Legt ein Stück Cheddar auf das Hähnchen in der Pfanne, bis es geschmolzen ist.
- Gebt ein wenig Salat auf das Brötchen, einen TL der Ingwermayonnaise darauf, danach das Hähnchen.
- Zum Schluss gebt ihr noch 1 TL Chutney auf das Fleisch und setzt den Burgerdeckel auf.



TIPP: Das Chutney ist etwas süßlicher. Wer es etwas säuerlicher mag, kann auch noch etwas mehr Essig oder einen Schuss Zitronensaft hinzufügen.

Gefüllte Zucchini

MIT ZENTIS SONNEN FRÜCHTE

VON TANJA

Zutaten:

4-6 Zucchini (je nach Größe)
300 g Hackfleisch
6 Sardellenfilets
50 g Walnüsse
2 EL Honig
6 EL *Zentis Sonnen Früchte Aprikose*
250 g geriebener Käse
4 EL Ziegenkäse
10 Oliven
2-3 Dosen stückige Tomaten
Olivenöl, Salz, Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Das Hackfleisch in heißem Öl anbraten; die Sardellenfilets klein schneiden und dazugeben. Die Zucchini waschen, putzen, halbieren und aushöhlen, das Fruchtfleisch klein schneiden.

Die Zucchinihälften salzen. Die Walnüsse klein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Den Honig sowie die *Zentis Sonnen Früchte Aprikose* hinzufügen und unter die Walnusstücke mischen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Den Ziegenkäse reiben. Die Oliven entkernen und klein schneiden. Alle Zutaten dann in die ausgehöhlten Zucchini geben und mit geriebenem Käse dick bestreuen.

Alles in die Fettpfanne oder eine Auflaufform geben. Die Tomaten aus der Dose in die Form geben; dann die Zucchinihälften darauf verteilen. Im Ofen alles bei ca. 200 Grad backen.

Vor dem Servieren kann man einige Basilikumblätter als Deko dazugeben.

Ein wahnsinnig toller Geschmack. Man sollte sich viel öfter trauen, auch pikante Gerichte mit der Zentis Konfitüre abzuschmecken. Ich finde, das Süße gibt erst das richtige i-Tüpfelchen.



Kreative DIY-IDEEN



Geschenk im Marmeladenglas

FÜR DEINE PARTYGÄSTE

Du benötigst:

Leere **Konfitüregläser von Zentis**, Blumen Deiner Wahl mit einem langen Stiel (ich habe Hyazinthen gewählt), Erde, Seidenpapier in den Farben Blau und Pink, Kunstperlen/Dekoperlen, silberne Pappschilder, goldenes Washi Tape, Stifte in den Farben Blau und Pink, Garn, Kleber, Schere, kleine Klammern.

Konfitüregläser für 20 Minuten in ein Seifenbad legen. Anschließend die Etiketten vorsichtig abziehen. Geht bei den Zentis-Gläsern wirklich leicht! Die Reste der Etiketten entfernen und gut abtrocknen.

Ränder der Konfitüregläser mit Kleber bestreichen und anschließend mit den Dekoperlen verzieren. Gut trocknen lassen.

Blumen aus den Töpfen nehmen, Erde auf den Boden der Konfitüregläser füllen.

Anschließend die Blumen vorsichtig ins Glas setzen, mit der restlichen Erde befüllen und mit ein wenig Wasser tränken, damit die Blumen nicht vertrocknen.

Nun die Gläser nach Lust und Laune mit dem Seidenpapier bekleben und verzieren. Ich habe wie bei einer Piñata mehrere Schichten des Seidenpapiers mit einer Schere eingeschnitten und die oberste Schicht mit goldenem Washi Tape abgeklebt.

Die gleiche Technik bei den Pappschildern anwenden und die Namen der Gäste draufschreiben.

Das Garn mehrmals um das Glas wickeln und mit einer Schleife befestigen. Mit einer kleinen Klammer das Schild am Garn feststecken. Fertig!

Tipp: Wenn Du die Gläser auf den Tisch stellst, können sie gleichzeitig als Platzkarten verwendet werden.



LAURA von trytrytry



125 Jahre ist eine Zahl, die nicht jeder schafft und auf die Ihr wirklich stolz sein könnt! Deshalb wünsche ich Euch alles Gute zu diesem schönen Jubiläum und bin mir sicher, dass Ihr auch in Zukunft mit der gleichen Qualität und Leidenschaft viele weitere Produkte von Zentis verkaufen und Menschen damit glücklich machen werdet. Eure Laura

Windlicht ERDBEERE VON SANDRA

Du benötigst:

1 leeres **Konfitüreglas Zentis Sonnen Früchte oder 75% Frucht**

Häkelnadel 3

Häkelnadel grün, hellgrün, rot und gelb für die Nadelstärke 3

Nadel und Faden

Wollnadel

Füllwatte

Schere

Teelicht

So geht's:

Der Überzug für das Glas:

Mit der grünen Wolle einen Fadenring mit 7 festen Maschen anschlagen, den Ring schließen.

Runde 1: 1 Luftmasche, ab der zweiten Masche jeweils 2 feste Maschen häkeln – **12 M.**

Runde 2: jede zweite Masche verdoppeln – **18 M.**

Runde 3: jede dritte Masche verdoppeln – **24 M.**

Runde 4: jede vierte Masche verdoppeln – **30 M.**

Runde 5: jede fünfte Masche verdoppeln – **36 M.**

Runde 6: jede sechste Masche verdoppeln – **42 M.**

Runde 7: jede siebte Masche verdoppeln – **48 M.**

Runde 8: 3 Luftmaschen, 2 Maschen überspringen und in die dritte Masche eine Kettmasche, die Runde so weiterhäkeln.

Runde 9: 3 Luftmaschen, den ersten Luftmaschenbogen umhäkeln, mit Kettmasche schließen, es wird in Spiralen gehäkelt, mit jeweils 3 Luftmaschen noch 10 Runden so weiterhäkeln.

Runde 20: das Netz über das Glas bis zum Rand ziehen, jetzt wird das Netz fest gehäkelt, immer in die vordere Masche stechen, 1 Luftmasche, 1 feste Masche, 1 Masche überspringen; in der ersten Runde muss das Netz fest sitzen. In Spiralen bis zum Glasrand häkeln, mit Kettmasche schließen.

Als Abschluss wird ein Muschelrand gehäkelt, 1 Luftmasche, 1 Stäbchen in die zweite Masche häkeln, noch 4 Stäbchen und 1 Masche überspringen, mit Kettmasche schließen, bis zum Ende so weiterhäkeln. Insgesamt pro Muschel 5 Stäbchen. Mit Kettmasche schließen, eine Schlaufe machen, den Faden durchziehen und vernähen.

Die Erdbeere:

Mit der roten Wolle einen Fadenring mit 6 festen Maschen anschlagen, Ring schließen. Es wird in Spirale gehäkelt, mit einem andersfarbigen Faden den Rundenanfang markieren.

Runde 1–3: jede zweite Masche verdoppeln, dabei immer in die vordere Masche einstechen.



Runde 4: jede dritte Masche verdoppeln.

Runde 5–6: jede Masche einmal häkeln.

Runde 7: jede 3. bis 4. Masche zusammen abmaschen.

Runde 8–9: jede 2. bis 3. Masche zusammen abmaschen, die Erdbeere mit Watte füllen.

Runde 10: jede 1. bis 2. Masche abmaschen, bis das Loch zu ist, eine Schlaufe machen, den Faden durchziehen und vernähen.

Die Erdbeerblätter:

Mit der hellgrünen Wolle einen Fadenring mit 6 festen Maschen anschlagen und den Ring schließen.

3 Luftmaschen häkeln, in die erste Masche von der Nadel aus eine Kettmasche, in die zweite Masche eine feste Masche, das Blatt in die nächste Masche mit Kettmasche festmachen, bis zum Ende so weiterhäkeln. Es sind sechs kleine Blätter entstanden.

Die Runde schließen, eine Schlaufe machen, den Faden großzügig abschneiden und durch die Schlaufe ziehen. Beide Fadenenden durch das kleine Loch in der Mitte ziehen.

Das Blatt:

Mit der hellgrünen Wolle eine kleine Schlaufe machen und 5 Luftmaschen häkeln. Eine Kettmasche in die erste Masche von der Nadel aus häkeln. In die zweite 1 feste Masche, in die dritte 1 halbes Stäbchen, in die vierte 6 Stäbchen und zurück häkeln. 1 halbes Stäbchen, 1 feste Masche, 1 Kettmasche. Eine Schlaufe machen, den Faden abschneiden, durchziehen und vernähen.

Fertigstellen:

Mit der gelben Wolle werden kleine Punkte auf die Erdbeere gestickt. Dazu das Wollende oben an der Erdbeere befestigen. Darüber werden die Blätter genäht. Die grünen Fadenenden am Glas festmachen und das Blatt darübernähen.

Rosen-Badesalz

VON NELE

IM KONFITÜRENGLAS

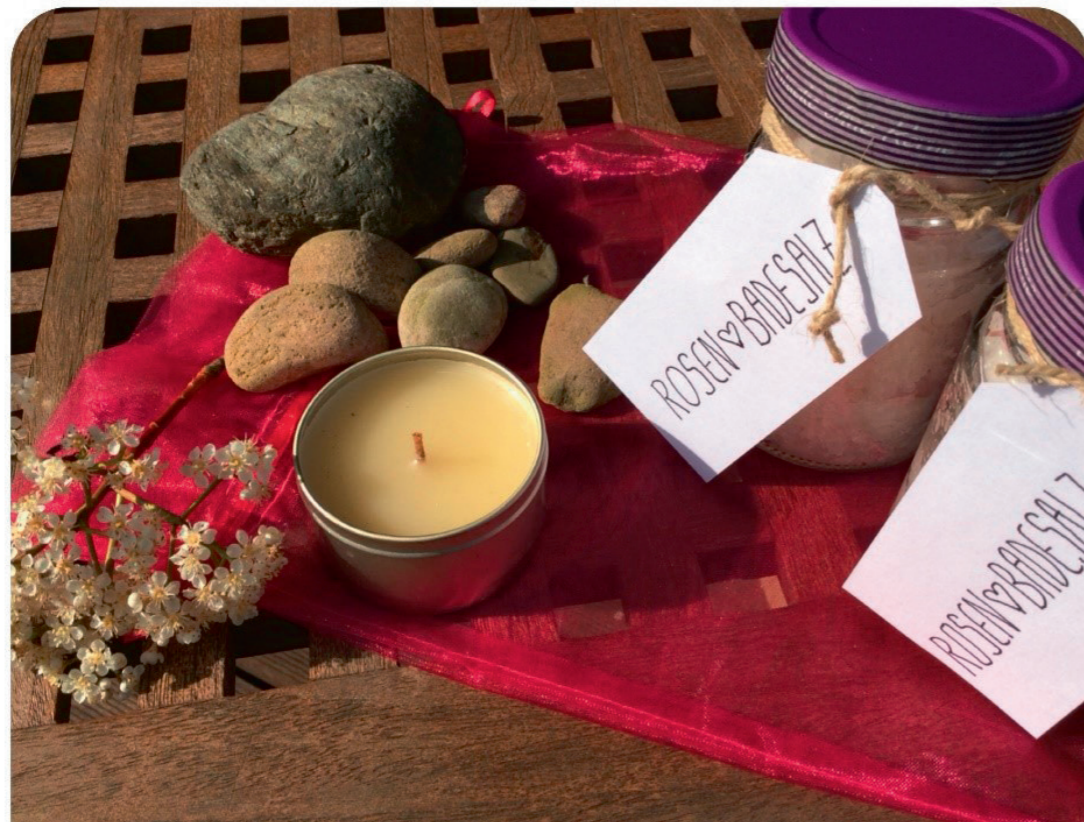
Du benötigst:

100 g Kokosöl
200 g Totes-Meer-Salz (grob oder fein)
Getrocknete Rosenblüten
Ätherisches Rosenöl (nach Belieben)
2 leere *Zentis Sonnen Früchte Konfitüregläser*
Naturgarn
Etiketten
Etwas Washi Tape
Schwarzer Filzstift

So geht's:

Zuerst das Kokosöl in einem Topf leicht erwärmen, bis es schmilzt. Das Meersalz und Rosenduftöl dazugeben und gut vermengen. Nun mit einem Löffel in die *Zentis Sonnen Früchte Konfitüregläser* geben und immer wieder einige getrocknete Rosenblüten hinzufügen. Deckel der Gläser mit Washi Tape umwickeln. Etiketten mit schwarzem Filzstift beschriften, an dem Naturgarn befestigen und um die Gläser wickeln.
Kann als Badesalz in der Badewanne oder aber auch als Peeling in der Dusche verwendet werden.

♥ HAPPY BIRTHDAY, ZENTIS!



125 Jahre

IMPRESSUM

Herausgeber:

© 2018, Zentis GmbH & Co. KG
Jülicher Straße 177, 52070 Aachen
info@zentis.de
www.zentis.de

Gestaltung:

nordwärts GbR, Hamburg
Font: Cardenio Modern (nilscordes.com)

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung der Zentis GmbH & Co. KG ist es nicht gestattet, dieses E-Book oder Teile daraus auf fototechnischem oder elektronischem Weg zu vervielfältigen.

Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung oder Übertragung, können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.



www.facebook.com/ZentisAachen
www.youtube.com/user/ZentisDeutschland
www.zentis.de