

Passione!



FRESH FOOD

Sauerkirsch-Grütze

GRÜTZEN

Die Frische mit den großen Fruchtstückchen

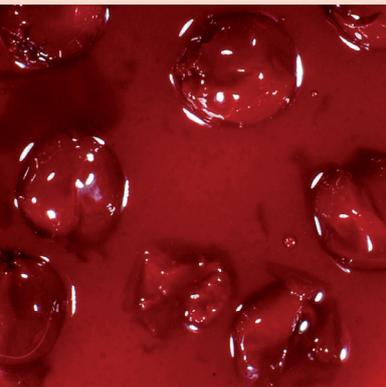
Das macht unsere Grützen so einmalig: erntefrische Früchte von kleinen ländlichen Betrieben aus Serbien, direkt importiert und schnell verarbeitet. Pur und natürlich im Geschmack, denn wir verwenden:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



Sauerkirsch-Grütze

REZEPTIDEEN



Kaiserschmarren mit Sauerkirsch-Grütze

Zutaten pro Person:

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 0,08 l Milch
- 10 g Margarine
- 15 g Mandeln, gestiftelt
- 15 g Rosinen
- 20 g Zucker
- 10 g Puderzucker
- 150 g Passione! Sauerkirsch-Grütze

Mehl, Eier und Milch zu einem fließenden Teig verarbeiten. Die Margarine in einer Pfanne zerlaufen lassen, den angerührten Teig dazugeben. Auf die Oberfläche des Teigs Rosinen und Mandeln streuen, auf beiden Seiten den Teig ausbacken. Dann mit zwei Kochlöffeln den Teig in ca. 2 bis 3 cm große Stücke reißen, Zucker darauf streuen und karamellisieren lassen. Auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Passione! Sauerkirsch-Grütze in einem Schälchen dazureichen.

Pfannkuchen-Quark-Lasagne mit Sauerkirsch-Grütze

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 100 ml Milch
- 500 g Quark
- 300 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 20 g Öl
- 120 g Passione! Sauerkirsch-Grütze

Aus Eiern, Mehl und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und daraus vier Pfannkuchen in einer Pfanne backen. Quark, steif geschlagene Sahne und Zucker zu einer Masse zusammenrühren. Die Gelatineblätter einweichen und flüssig unter die Quarkmasse heben. Dann am besten in einer Form die Pfannkuchen und die Quarkmasse schichtweise stapeln. Anziehen lassen, in Tortenstücke schneiden und mit Passione! Sauerkirsch-Grütze servieren.

NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
0,6 g	< 0,1 g	33,2 g	575 kJ / 135 kcal

VERPACKUNGS-EINHEITEN*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
3 kg	8700	3,0 kg	3,152 kg	–
1 kg	8710	6,0 kg	6,334 kg	6

*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage