



Rezepte

ZWergenWIESE®

Genießen Sie Zwergenwiese Streiche:

- Pur aufs Brot
- Pur für kleine Häppchen und Canapees
- Pur in die Sahnespritze zum Garnieren
- Pur als Füllung von Tomaten, Ravioli oder Maultaschen

Mit Wasser, Soja- oder Kuhmilch verdünnen und als warme oder kalte Sauce zu Gemüse, Fisch oder Fleisch servieren.

Salat Sauce:

Rühren Sie z. B. Schnittlauchstreich mit etwas Wasser, Öl und Essig glatt.
Die Sauce passt gut zu Tomaten, Gurken und grünem Salat.

Dipps:

1/2 Glas Meerrettich Streich mit etwas Wasser oder Sahne glatt rühren.
Wer's etwas schärfer mag, gibt noch einen Teelöffel Meerrettich aus dem Glas dazu.
Passt hervorragend als Füllung für Tomaten, zu Fisch oder Fleisch.

Warme Bärlauch Creme für Gemüseteller:

1/2 Glas Bärlauch Streich mit mindestens 1/2 Glas Wasser mischen und erwärmen.
Tipp: mit einem Schuss Weißwein und frischen Kräutern abschmecken.
Passt gut zu Blumenkohl, Kohlrabi oder grünen Bohnen.

Schnelle Nudeln:

Wenden Sie auf Ihrem Teller die gekochten Nudeln einfach in 2 – 3 TL Paprika Streich.

Italienische "Bruschetta" (Vorspeise)

Zutaten: (4 – 6 Pers.)

1 Baguettebrot
500 g Tomaten
1 Glas Basilikum Streich
Olivenöl
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Brot in Scheiben schneiden und mit Basilikum Streich bestreichen.
Tomaten würfeln, mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Scheiben geben (mit einem Teelöffel). Eventuell kurz in den Backofen schieben, schmeckt aber auch kalt.

TIP: Mit frischem Basilikum bestreuen und mit Basilikumblättern und Oliven garnieren



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Kinderpartyteller

Brotscheiben mit Schnittlauch Streich bestreichen (oder was die Kinder sonst mögen) und Gesichter aus Gemüestückchen darauf richten, z. B. Paprikamund, Cocktailtomaten als Augen und Käsewürfel als Nase.

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Antipasto

Tomatenscheiben mit Mozzarellascheiben belegen, mit Basilikum Streich bestreichen und ein Basilikumblatt darüber geben, weitere Tomaten mit Mozzarella etc. rundherum auf einem schönen Teller anrichten.

Schmeckt auch mit Kräuter-Tomate Streich!

Süße Vanille-Apfel Soße f. 3-4 Personen

Zutaten:

1 Glas Natur-Streich 330g, 1 Apfel, 4 El. Zucker oder Honig, Vanillemark von einer ½ Vanilleschote, 1 ½ El. Zitronensaft, 3 El. Wasser

Zubereitung:

Apfel fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Zutaten in einem Gefäß geben und fein pürieren. Dieser Schaum schmeckt z. B. zu Bratäpfel sehr lecker.

Bratäpfel:

Gehäuse ausstechen, mit Rosinen füllen, auf Backblech setzen. Umluft: 160° C ca. 20-30 Min. backen.

Grißpudding mit Natur-Streich f. 3-4 Personen

Zutaten:

1 Glas Natur-Streich 330g, 6 El. Wasser, 3 El. Zucker, 1 ½ El. Weizenvollkorngrieß

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und aufkochen. Evtl. Obst in Stücke unterheben

Erdbeershake f. 2 Personen

Zutaten:

100 g. Erdbeeren TK oder frisch, 1 Glas Natur-Streich 330g, 2 El. Zitronensaft, 4 El. Zucker oder Honig, 6 El. Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Gefäß geben und fein pürieren.

Erdbeercreme

Zutaten:

1 Glas Natur-Streich, 180 g. Erdbeeren TK oder frisch, 2 geh. El. Zucker, 1 El. Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Gefäß fein pürieren. Bemerkung: Erdbeercreme lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten, oder zum Einfrieren als Eis.



Rezepte

ZWergenWIESE®

Brötchen

Zutaten:

1 Glas Natur-Streich, 2 Tassen Vollkornmehl, 3 gestr. Teel. Backpulver, ½ Teel. Zucker, 4 El. SB-Öl, 7 El. Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen (evtl. Küchenmaschine), ca. 6-8 Brötchen formen und auf ein Backblech setzen. Mit SB-Öl bestreichen. Backofen: 200° C 20-25 Min.

Abwandlung:

Teig mit Sauerkraut, Seitan oder Rosinen mischen.

Gefüllte Tomaten f. 2 Personen mit Natur-Streich

Zutaten: 4 Tomaten, 1 Glas Natur-Streich 330g, 1 El. Wasser, 1 Msp. Curry, 3 geh. El. Paprikawürfel, Salz u. Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung:

Die Tomaten oben abschneiden u. mit einem Teel. das gesamte Kernhaus herausnehmen. Natur-Streich, Wasser, Curry, Meersalz, Pfeffer u. Paprikawürfel gut verrühren. Die Masse am besten mit einem Teel. in die Tomaten einfüllen. Mit ein paar Paprikawürfel die Tomaten dekorativ bestreuen.

Grünkernbratlinge (für 4 Pers.)

1 Zwiebel, 200g Grünkern, 1 rote Paprika, ½ Stange Lauch, 150g Natur Streich, 75g Haferflocken, Gewürze: Oregano, Basilikum, Paprika süß, Pfeffer, Salz.

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel in Öl leicht andünsten, den Grünkern zufügen, mit warmen Wasser auffüllen, aufkochen und 20 Min. quellen lassen. Das Gemüse klein schneiden. Den Grünkern in einer Schüssel abkühlen, Naturstreich, Haferflocken, Gemüse und Gewürze beimengen und abschmecken. Aus dem Teig kleine Frikadellen drehen und in der Pfanne anbraten.

Dazu passt Tomatensauce und Vollkornreis.

Zimtwauffeln

Zutaten: 250g Mehl, 125g Natur Streich, 150g Honig, 4 Teel. Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten verkneten und ausrollen. 2x3cm große Rechtecke schneiden und bei 180°C ca. 15 Min. backen.

Kokoslebkuchen

Zutaten: 300g Vollkornmehl, 250g Kokosraspel, 290g Honig, 400ml Kokosmilch, 50g gemahlene Nüsse, 50g gemahlene Mandeln, 4 Eßl. Haferflocken, 3 gehäufte Eßl. Basisstreich, 2-3 Eßl. Rum, 2 Teel. Backpulver, 1 Teel. Hirschhornsalz, 1 Prise Salz, 1 ½ Teel. Lebkuchengewürz, ½ Teel. Zimt

Zubereitung: Alles verrühren, auf ein gefettetes Blech streichen und mit halben Mandeln verzieren. Bei 160°C ca. 35 - 40 Min. backen.



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Lebkuchenplätzchen

Zutaten: 500g Mehl, 300g Honig, 200g gemahlene Mandeln, 90g Natur Streich, 90 ml Haselnußöl, ½ Teel. Backpulver, 4 Teel. Lebkuchengewürz, evtl. etwas Wasser

Zubereitung: Alle Zutaten verkneten, ausrollen, ausstechen und bei 180°C ca. 15 Min. backen.

Marzipan Hörnchen

Zutaten: 200g Mehl, 250g Marzipan, 50g Natur Streich, 1 Teel. Vanille, 50g Honig, Saft von ½ Zitrone

Zubereitung: Alle Zutaten verrühren, mit bemehlten Händen Hörnchen formen und bei 160°C ca. 15 Min. backen.

Vegetarian Lover Klassische Variationen

Heiße Tasse:

Übergießen Sie 1 EL Gemüse oder Pfeffer Ingwer Aufstrich mit heißem Wasser, nach Belieben etwas nachwürzen.

Das geht schnell und tut sooo gut!

Champignon Ecken:

1 Glas Champignon Aufstrich mit

125 g Quark und

1 Ei vermischen.

Nach Belieben angebratene, frische Zwiebeln und Champignons dazugeben.

Eventuell etwas nachsalzen und pfeffern.

In den vorbereiteten Blätterteig, in Pasteten o. ä. als Füllung geben.

Ingwer-Kohl Pfanne:

Dünsten Sie Möhren,

Zwiebeln und

Chinakohl mit etwas Butter in der Pfanne "al dente" an,

etwas Wasser dazugeben, bis ein Sud entsteht.

Ein 125 g Glas Pfeffer-Ingwer Aufstrich einrühren,

Sahne,

Pfeffer und Sojasauce zugeben – fertig.

Mit Reis servieren.



ZWERGENWIESE®

Rezepte

ZwiebelSchmelz, so lecker, wie zu Großmutter's Zeiten

Für die original Zwergenwiese Schmalzstulle

nehmen Sie am besten ein saftiges Mischbrot oder auch ein kräftiges Schwarzbrot.

Auch wenn ZwiebelSchmelz viel Fett enthält, können Sie mit einem guten Gewissen genießen, denn Sie sparen Butter und z.B. den Käse- oder Wurstbelag.

Auch zum Würzen und Verfeinern ist Zwergenwiese ZwiebelSchmelz hervorragend geeignet.

Kartoffel Tipp:

Nehmen Sie für die Bratkartoffeln die Hälfte Ihres üblichen Bratfettes, die andere Hälfte ZwiebelSchmelz.

Oder:

Schneiden Sie die Pellkartoffeln in große Stückchen und wenden Sie sie nochmals kurz in der Pfanne mit ZwiebelSchmelz.

Rotkohl Tipp:

Schneiden Sie Rotkohl in dünne Streifen und Garen ihn in wenig Wasser - zusammen mit einigen säuerlichen Äpfeln und einer ganzen Zwiebel, in die Sie vorher eine ganze Nelke drücken. Zum Schluss etwas Essig, Salz und Pfeffer, etwas Süßes (Zucker, Feigen ...) und einige TL ZwiebelSchmelz vorsichtig unterrühren. Wer mag, gibt noch einen Schuss Rotwein dazu.

Nudel Tipp:

Wenden Sie einfach die heißen Nudeln in 2 TL ZwiebelSchmelz.

Zwergenwiese BrotSalate, ein Genuss für den Gaumen

- Pur aufs Brot
- Als Beilage zum Rohkostteller
- Als Dipp zu Gegrilltem
- Zu Pellkartoffeln
- Zum Füllen von Tomaten und Paprika
- Zum Füllen von Pita Taschen
- Auf Toast
- Praktisch fürs Büro und unterwegs
- Lecker garnierte Häppchen machen

Lust auf eigene Kreationen ?



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Zwergenwiese Tofu Aufstriche, leicht, bekömmlich und erfrischend anders

- Zu Vollkornbrot, Knäcke oder Reiswaffeln
- Für leckere Häppchen fürs Buffet
- Zum Garnieren in der Sahnespritze
- Als Würze in Dressings oder Mayonnaise
- Für kleine, schnelle Gerichte
- Zu Quark und Creme Fraiche
- Zu Sushi Rollen
- u.v.m.

Indisches Gemüse Curry:

Zwiebeln,

Möhren,

Lauch und

Stangensellerie in Butter und etwas Wasser im Wok andünsten.

Einige Rosinen und

Cashewkerne dazugeben.

Ein 200 g Glas Zwergenwiese Curry Ananas Tofu Aufstrich mit etwas Wasser oder Sahne glatt rühren

und unter das Curry heben.

Mit Reis servieren.

Dazu passt:

Tofuscheiben in Sesamsaat und Sojasauce paniert und leicht angebraten.

Kochen und würzen Sie öfter mit Zwergenwiese Premium Qualitätssenf

Honig Senf als Dipp – oberlecker mit Gemüsesticks

200 g Schmand

½ Glas Honig Senf

Honig Senf als Dressing z. B. für Feldsalat mit roten Zwiebeln

½ Glas Honig Senf

175 ml Öl

50 ml Wasser

5 ml Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

ergibt ca. 300 ml



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Kräftige Curry Sauce:

Zu Tofu, Kartoffeln, Nudeln, Gemüsecurry

- 1 Zwiebel würfeln und in
- 2 EL Öl anbraten.
- 2 TL Süßen Senf
- 1 TL Ganzkorn Senf und
- 2 TL Tomatenmark dazugeben.
- Eine Minute scharf braten und mit
- 1 Tasse Wasser löschen.
- 1 TL Currygewürz dazu und
- 1/2 Becher Creme Fraiche unterheben.

Vinaigrette:

- 4 TL Öl
 - 2 TL Essig,
 - 2 TL Feiner Senf oder Kräuter Senf,
 - 1 kleine, feingehackte Zwiebel,
 - Schnittlauch,
 - Salz,
 - Pfeffer.
- Alle Zutaten im Mixer schnell mixen und alsbald verbrauchen.

Senfbutter nach Zwergenart:

- Als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.
- 12 Mandeln in der trockenen Pfanne leicht anrösten, im Mixer fein mahlen, mit
- 125 g weicher Butter und
- 3 TL Wiking Senf vermischen.

Rote Fondue Sauce:

- 1 EL Öl
- 1 EL Senf Mittelscharf,
- 1 EL Scharfen Senf mit
- 200 g Silberzwiebeln und
- 200 g Preiselbeeren pürieren.

Mayonnaise:

- 1 Eigelb mit dem Schneebesen mit
- 2 TL Zwergenwiese Senf gut verquirlen.
- Das Öl vorsichtig und schlückchenweise dazu gießen und kräftig weiterrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tipp: Eigelb und Öl sollten gleiche Temperatur haben.



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Lust auf Tomate, kalt oder heiß?

Tomatensauce Pur kalt:

An heißen Sommertagen genießen Sie diese Sauce als Suppe einfach eisgekühlt. Dieses Nationalgericht der Spanier - Gazpacho - schmeckt hervorragend.

Tomatensauce Pur heiß:

An kühlen Tagen genießen Sie diese Sauce einfach als kleine Tomatensuppe zum Aufwärmen oder als Vorspeise, evtl. etwas Sahne dazugeben fertig.

Tomatensauce Pur...

Aus frischen, geschälten Tomaten eignet sich hervorragend als Grundlage für Pizza (1 Glas reicht für ein ganzes Blech) oder überbackene Baguetten. Alle Saucen sind fix und fertig gewürzt und brauchen nur erwärmt zu werden. Sie können nach Belieben mit Gemüse, Sahne oder Creme Fraiche verfeinert werden.

Auberginen Pfanne:

(für 2-3 Personen, Zubereitungszeit 25 Min.)

1 Aubergine in 3 cm Stücke schneiden und in heißem Öl scharf anbraten, mit Wasser ablöschen, abgedeckt köcheln lassen.

1 kleingehackte Knoblauchzehe und

4 in große Stücke geschnittene, frische Tomaten zusammen mit

1 Glas Tomatensauce Napoli, dazu in die Pfanne geben und bei offenem Deckel weiterköcheln lassen.

200 g Schafskäse würfeln und zum Schmelzen obendrauf legen und mit ein paar Blättchen Basilikum garnieren.

Fertig.

Teufelsküsse

(ca. 12 Stück)

1 Packung 500 g Backmischung Ciabatta Teig

½ Glas Tomatensauce Arrabbiata

Olivenöl

den fertigen Ciabatta Teig forme man in kleine Minikugeln mit einem Durchmesser von 5 cm, in der Mitte eine Vertiefung drücken und einen Esslöffel Tomatensauce Arrabbiata und einen Tropfen Olivenöl geben.

Bei 200 ° C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!

Tomatensauce Basilikum überbacken

1 Glas Tomatensauce Basilikum mit gedünstetem Fenchel verrühren. In eine feuerfeste Form geben und Parmesankäse (leicht bedeckt) rüberstreuen und ab in den Ofen.

Das schmeckt lecker zu Nudeln.



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Alle wollen Ketchup!!!

Zwerge Ketchup als würzige Soße zu:

- Pommes frites
- Nudelgerichten
- Bratkartoffeln
- Brätlingen
- Eierspeisen
- Pita Taschen

Salat Dressing mit Ketchup:

1 Becher Natur Joghurt mit
1/2 Becher Zwerge Ketchup und
einem Schuss Essig verrühren.
Schmeckt frisch und fruchtig zu allen knackigen Salaten

Tofu Spieße in Ketchup Fond:

Tofu Würfel,
Cherry Tomaten oder Tomaten Viertel mit
Zwiebelstückchen auf Spieße aufpieken und in heißem Öl anbraten.
Mit Zwerge Tomaten Ketchup oder Curry Ketchup ablöschen.
Etwas Creme Fraiche dazu.
Baguette Brot zum Stippen macht dieses schnelle Gericht so richtig lecker.

Reis- und Nudelsaucen Erfolgsrezepte

Chili Tortillas:

(für 2-3 Personen, Zubereitungszeit 20-30 Min.)

100 g Maismehl

2 EL Haferflocken und

1 Ei in

200 ml Wasser einrühren, etwas quellen lassen.

20 g Porree und

1 dicke Möhre kleinraspeln und in den Teig rühren.

In einer Pfanne mit heißem Fett von beiden Seiten braten.

1 Glas Reis- Nudelsauce Chili im kleinen Topf erwärmen und zu den heißen Tortillas servieren.

Als Erfrischung passt Tomatensaft mit Pfeffer und Salz sehr gut.



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Mango Curry Chutney:

(für 2-3 Personen, Zubereitungszeit 15 Min.)

1 Tasse Basmati Reis in

2 Tassen Wasser kochen.

1 Zwiebel mit

2 feingehackten Knoblauchzehen in Butter andünsten.

1 Glas Reis Nudelsauce Curry dazugeben und etwas köcheln lassen.

1 Mango in Stücke schneiden und kurz mitkochen lassen.

1/2 Becher süße Sahne unterheben.

Schmeckt himmlisch zu Reis, als Dipp oder Beilage dazu Getreidebrätlingen.

Tipp: mit etwas Orangensaft oder Ingwermarmelade schmeckst noch interessanter.

Leckere Rezepte mit Zwergenwiese FruchtGarten:

Erdbeershake:

Zutaten:

1 Glas Erdbeere FruchtGarten, ¼ l Milch, 1 Kugel Vanilleeis

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und fein pürieren oder das Vanilleeis später zugeben.

Fruchtsoße Sauerkirsche:

Zutaten:

1 Glas Sauerkirsche FruchtGarten, 1 Eßl. Honig, Vanillemark von einer ½ Vanilleschote

Zubereitung:

Zutaten in ein Gefäß geben und erhitzen.

Diese Soße schmeckt hervorragend zu Milchreis oder Vanilleeis.

Grießpudding mit Heidelbeere FruchtGarten:

Zutaten:

½ l Milch, 5 Eßl. Grieß oder Weizenvollkorn Grieß, 3 Eßl. Zucker, 1 Eigelb, 1 Eischnee

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und 3 Min. aufkochen, Eigelb unter heiße Masse rühren, Eischnee unterheben, 1 Glas Heidelbeere FruchtGarten unterheben oder mit etwas Wasser erwärmen und als Soße dazu reichen.

Erdbeer-Vanillecreme als Dessert:

Zutaten:

½ l Milch, 40 g Vanillepuddingpulver, 2 Eßl. Honig, 1 Glas Erdbeere FruchtGarten

Zubereitung:

Milch erhitzen, angerührtes Vanillepuddingpulver unterrühren und 1 Min. aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und Erdbeere FruchtGarten unterrühren.



Rezepte

ZWergenWIESE®

Himbeereis:

Zutaten:

200 ml Sahne, 1 Glas Himbeere FruchtGarten, 2 Eßl. Honig

Zubereitung:

Sahne steif schlagen, Himbeere FruchtGarten fein pürieren und unter die Sahne heben. In kleine Plastik-Eisförmchen füllen und über Nacht einfrieren.

Quark mit Waldbeere FruchtGarten:

Zutaten:

250 g Speisequark, 2 Eßl. Milch, Zucker oder Honig nach Bedarf (ca. 2 Eßl.),

1 Glas Waldbeere FruchtGarten

Zubereitung:

Quark und Milch mit dem Handrührgerät 3 Min. fein verrühren und Waldbeere FruchtGarten unterrühren.

Mürbeteig mit Aprikose FruchtGarten:

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl, 125 g Butter oder Margarine, 65 g Zucker oder Honig, 1 Prise Salz, 1 Ei.

Mit den Zutaten einen glatten Teig herstellen und in eine runde Backform geben.

Backzeit: 30 Min. bei 160 ° C, anschließend den Teig abkühlen lassen

Zutaten für den Belag:

1 ½ Gläser Aprikose FruchtGarten

¼ l Milch

ca. 20 g Mandelstifte

Zubereitung:

den abgekühlten Teig mit ¾ Glas Aprikose FruchtGarten bestreichen, von einem ¼ l Milch Vanillepudding kochen und auf die Aprikosen verteilen.

¾ Glas Aprikosen FruchtGarten in eine Spritztülle füllen und in Kreisen auf den Vanillepudding verteilen.

ca. 20 g Mandelstifte zur Garnierung darüber streuen.

Bisquitrolle mit Waldbeere FruchtGarten:

Zutaten für den Teig:

5 Eier, 150 g Zucker, 60 g Mehl, 30 g Speisestärke, 1 geh. Teel. Backpulver

Backzeit: 15 - 20 Min. Ober-/Unterhitze 160 - 180 ° C

Füllung:

1 Glas Waldbeere FruchtGarten, 2 Becher Schlagsahne à 200 g

Zubereitung des Teiges:

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und mindestens 5 Min. schlagen.

Eigelb unterziehen. Mehl-Speisestärke-Backpulver-Gemisch dazugeben und kurz unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und hell goldgelb backen.

Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, mit feuchtem Tuch Backpapier bestreichen und vorsichtig das Papier abziehen. Teigplatte mit dem Geschirrtuch aufrollen und 1 Std. auskühlen lassen.

Für die Füllung:



Rezepte

ZWergenWIESE®

Schlagsahne steif schlagen, nach und nach 4 Teel. geschlagene Sahne unter den Waldbeere FruchtGarten rühren. Das Waldbeere/Sahnegemisch anschließend unter die restliche Sahne heben, den Teig bestreichen und erneut aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

Sorbet

1 Glas FruchtGarten über Nacht in die Gefriertruhe stellen. ½ Std. vor dem Verzehr herausnehmen. Lässt sich herrlich einfach herauslöffeln.

Auch lecker zur Vanillesauce oder anderen Eissorten.

Fruchteis mit Sojajoghurt

250 g FruchtGarten und 250 g Sojajoghurt (wahlweise auch Naturjoghurt oder geschlagene Sahne) verrühren. Über Nacht einfrieren. 1 Std. vor dem Verzehr herausnehmen.

TIPP: dieses Rezept eignet sich auch ideal für Eis am Stiel. Einfach die Masse in Eis am Stiel-Förmchen geben und über Nacht einfrieren.

Friesentorte:

Zutaten:

2 Blätterteigböden Ø 24 cm

1 Glas Pflaumenmus FruchtGarten

400-500 g Schlagsahne

Zubereitung der Blätterteigböden:

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen. Je 1 1/2 Teigplatten aufeinanderlegen, einmal zusammenfalten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Kreisen von ca. 24 cm Durchmesser ausrollen. Man kann auch den Boden einer 24er Springform zum Abmessen zur Hilfe nehmen. Einen Kreis in 12 Dreiecke für die Dekoration der Friesentorte schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Blätterteig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Ofen auf 225° vorheizen und den Blätterteig ca. 6-7 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Blätterteigboden und die Blätterteigdreiecke aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

TIPP: in vielen Bäckereien und Supermärkten kann man den Blätterteig (Friesenboden - beinhaltet 1 Boden und bereits vorgeschnittene Tortenbodenstücke aus Blätterteig) fix und fertig kaufen.

Zubereitung:

Auf den Blätterteigboden das Pflaumenmus gleichmäßig verstreichen. Sahne mit 3 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und auf dem Pflaumenmus verstreichen. Darauf die Blätterteigdreiecke leicht schräg setzen, so dass sie wie kleine Windmühlenflügel aussehen.

Zur Info: Friesentorte ist eine typische Torten-Spezialität aus Nordfriesland (Schleswig-Holstein) und Ostfriesland (Niedersachsen). Die Original-Friesentorte wird aus Blätterteigböden und Pflaumenmus hergestellt.



Rezepte

ZWERGENWIESE®

Holländer Kirschtorte:

Zutaten:

2 Blätterteigböden – Zubereitung siehe Friesentorte

1 Glas Sauerkirsch FruchtGarten

400-500 g Schlagsahne

Zubereitung wie bei der Friesentorte

noch eine leckere Variante:

Knusprige Erdbeertorte

Zutaten:

2 Blätterteigböden – Zubereitung siehe Friesentorte

1 Glas Erdbeere FruchtGarten

1 Btl. Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

400-500 g Schlagsahne

Zubereitung:

Aus der Milch und dem Puddingpulver Vanillepudding herstellen und erkalten lassen.

Vanillepudding gleichmäßig auf den Boden verstreichen. 1 Glas Erdbeere FruchtGarten auf dem Vanillepudding verteilen, die geschlagene Sahne auf den Erdbeeren verteilen. Den gezuckerten Boden sorgsam zerteilen und fächerförmig auf die geschlagene Sahne legen.

Den Rand der Torte mit gerösteten Mandeln verzieren.

Leckere Rezepte mit Zwergenwiese Grillsaucen:

Hörnchen mit Tofufüllung (16 Stück)

Zutaten:

250 g lauwarme Milch

1 Pr. Zucker

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

1 ½ Teel. Salz

100 g weiche Butter

Füllung:

½ Flasche ZWERGENWIESE Zigeunersauce

50 g Tofu

1 Paprika in Würfel

Zubereitung:

Hefeteig herstellen und abgedeckt ½ Std. gehen lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen, jeweils zu einem Kreis (Ø 35 cm) dünn ausrollen und wie Kuchenstücke in 8 Ecken schneiden.

Die Füllung auf die breiten Enden der Ecken verteilen und von dieser Seite her zu Hörnchen aufrollen. Nochmals 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Backzeit: ca. 20 Min. bei 175°C