



Süsse Rezeptereien



Zaubern Sie mit unseren knusprigen HUG Zwieback ein feines Dessert. Hier finden Sie eine kleine Sammlung an traditionsreichen Rezepten. Sehr beliebt ist zum Beispiel die Götterspeise. Mit diesem Rezept brillierten bereits unsere Grossmütter.

Auch die leichten Fruchtschnitten mit leckerer Vanillecreme und frischen Beeren oder die knusprigen Haselnusschnitten schmecken vorzüglich.

Haselnusschnitten

HUG Zwieback, gezuckerte Kondensmilch, gemahlene Haselnüsse.

Aus der Kondensmilch und den Haselnüssen eine Paste mischen und die Zwiebackschnitten damit bestreichen. Auf einem bebutterten Kuchenblech im heissen Ofen überbacken, bis die Masse leicht verfärbt. Auskühlen lassen.



Beerenschnitte

HUG Zwieback, kalte Vanillecreme, Beeren nach Saison, ev. Zucker, Schlagrahm.

Auf eine Unterlage aus Zwiebackschnitte und Vanillecreme setzt man die frischen ev. gezuckerten Beeren und garniert mit einem Tupfen Schlagrahm.



Götterspeise

8 HUG Zwiebackschnitten, gezuckerte Beeren oder Früchtekompott mit Saft, ½ Liter Vanillecreme.

Zwiebackschnitten in vier gleiche Teile brechen, in gläserne Portionenschälchen oder Kelche verteilen. Die Früchte darüber geben und mit der ausgekühlten Vanillecreme übergiessen. Garnieren mit Nusshälften, Mandelsplitter, Schlagrahm, Beeren oder Früchteschnitzen.



Fruchtschnitten mit Häubchen

HUG Zwieback, 4-5 Eiweiss, 4 EL Zucker, Früchte je nach Saison.

Man mischt unter das steifgeschlagene, gezuckerte Eiweiss Früchte nach Belieben, streicht diese luftige Masse auf HUG Zwieback, garniert mit einer Frucht und legt diese Schnitten auf ein Kuchenblech. Im vorgeheizten Ofen bei Oberhitze backen, bis der Eischnee sich hellbraun zu färben beginnt.



Tipp

Tun Sie Ihrer Gesundheit etwas Gutes und verwenden Sie zur Abwechslung mal den HUG Zwieback ohne Zucker mit dem wertvollen Lebens-Vitamin Folsäure.