

DESSERT-SAUCEN MIT CANDEREL

Aprikosensauce

Zutaten:

250 g frische Aprikosen
1 EL Zitronensaft
3-4 EL CANDEREL Streusüße
3 EL Amaretto (Mandellikör)
Brennwert insgesamt: 817 kJ (194 kcal)

Zubereitung:

Die vollreifen Aprikosen waschen und entsteinen. Das Fruchtfleisch mit den restlichen Zutaten im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss durch ein feines Sieb streichen und noch einmal abschmecken.

Tipp: Man kann auch auf den Likör verzichten oder ihn durch einen anderen ersetzen. Die Aprikosensauce kann kalt oder erhitzt zu den Desserts gereicht werden. Es ist wichtig, dass sie frisch zubereitet wird.

Beerensauce

Zutaten:

200 g gemischte Beeren
5 EL Orangensaft
2 gehäufte EL CANDEREL Streusüße
2 EL Cassislikör
Brennwert insgesamt: 618 kJ (147 kcal)

Zubereitung:

Die Beeren waschen, putzen, im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Orangensaft, CANDEREL Streusüße und Cassislikör abschmecken.

Tipp: Hier eignen sich besonders gut tiefgefrorene Beerenmischungen. Man lässt sie vor der Verarbeitung auftauen, eventuell im Mikrowellenherd.

Erdbeerschaum

Zutaten:

250 g Erdbeeren
2 Eigelb
2 EL trockener Weißwein
2 EL Zitronensaft
4-5 EL CANDEREL Streusüße
2 Eiweiß
Brennwert insgesamt: 1343 kJ (319 kcal)

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Eigelb mit Weißwein und Zitronensaft im Wasserbad schaumig schlagen. Dann Erdbeerpüree und CANDEREL Streusüße unter rühren dazugeben. Zuletzt das Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebeesen unter das Püree heben.

Tipp: Die Erdbeeren können auch durch Himbeeren ersetzt werden. Erdbeerschaum passt hervorragend zu Apfel- oder Birnenkompott oder zu warmem Obstkuchen.

Erdbeersauce

Zutaten:

500 g reife Erdbeeren
1-2 EL CANDEREL Streusüße
Saft einer Orange
Brennwert insgesamt: 914 kJ (217 kcal)

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Orangensaft vermischen und mit CANDEREL Streusüße abschmecken.

Tipp: Die Erdbeersauce kann nach Belieben zusätzlich mit Grand Marnier aromatisiert werden.

Heiße Schokoladensauce

Zutaten:

50 g Zartbitter-Schokolade
150 ml Vollmilch
2 EL CANDEREL Streusüße
1 Eigelb
2 EL süße Sahne
Brennwert insgesamt: 2268 kJ (542 kcal)

Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch aufkochen. Zwischendurch umrühren, damit sich die Schokolade auflöst. Dann die CANDEREL Streusüße, Eigelb und Sahne mit einem Handrührer schaumig schlagen, die kochende Schokoladenmilch vorsichtig dazugießen und die Sauce im Wasserbad oder auf Stufe vier der Automatikplatte unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie über dem Löffelrücken einen geschlossenen Film bildet. Anschließend den Topf für eine Minute in kaltes Wasser stellen, damit die Hitzezufuhr gestoppt wird und das Eigelb nicht gerinnen kann.

Tipp: Die Sauce wird beim Erkalten fest und muss mit warmer Sahne oder Milch flüssig gerührt und mit etwas mehr CANDEREL Streusüße abgeschmeckt werden.

Himbeersauce

Zutaten:

300 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren
1 EL Zitronensaft
1 EL CANDEREL Streusüße
100 ml trockener Sekt oder Champagner
Brennwert insgesamt: 874 kJ (208 kcal)

Zubereitung:

FrISCHE Himbeeren waschen, abtropfen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Tiefgekühlte Früchte vor dem Pürieren auftauen lassen. Zitronensaft hinzufügen und mit CANDEREL Streusüße abschmecken. Kurz vor dem Servieren Sekt oder Champagner dazurühren.

Tipp: Der Sekt kann auch durch Saft, z.B. Orangen- oder Apfelsaft, ersetzt werden.

Joghurtsauce mit Vanille

Zutaten:

1 Vanilleschote
3-4 EL CANDEREL Streusüße
1 Becher Magermilchjoghurt
3 EL süße Sahne
2 EL Zitronensaft
Brennwert insgesamt: 844 kJ (200 kcal)

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausschaben und mit der CANDEREL Streusüße vermischen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verquirlen.
Tipp: Das Mark der Vanilleschote kann durch Vanille-Essenz oder -pulver ersetzt werden. Die Sauce passt zu Obstsalat oder warmem Obstkuchen.

Rhabarber-Ingwer-Sauce

Zutaten:

200 g junger Rhabarber
1 kleines Stück Ingwer
30 ml Orangensaft (etwa ½ Orange)
etwa 4 EL CANDEREL Streusüße
Brennwert insgesamt: 395 kJ (94 kcal)

Zubereitung:

Den Rhabarber putzen und klein schneiden. Den Ingwer schälen, hacken und zusammen mit Rhabarber und Orangensaft kochen, bis der Rhabarber weich ist. Das Ganze mit dem Mixstab pürieren, nach Wunsch durch ein feines Sieb streichen und mit CANDEREL Streusüße süßen.

Tipp: Die Sauce gelingt besonders gut mit jungem Rhabarber. Sie passt zu Waffeln, Crepes oder Milchreis.

Weinschaumsauce

Zutaten:

3 Eigelb
3 EL Zitronensaft
etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
125 ml trockener Weißwein, Riesling
3 EL CANDEREL Streusüße
Brennwert insgesamt: 1524 kJ (364 kcal)

Zubereitung:

Eigelb, Zitronensaft und -schale im Wasserbad verquirlen, den angewärmten Weißwein zugießen und mit dem Handrührgerät schlagen bis eine schaumige Masse entstanden ist. CANDEREL Streusüße in den Schaum rühren, abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Das Eigelb gerinnt bei zu starker Erhitzung, deshalb darf der Schaum nicht gekocht werden. Die Menge der CANDEREL Streusüße hängt vom Säuregehalt des Weines ab.

Quarksauce

Zutaten:

250 g Speisequark (20 %)

150 ml Milch

abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Zitrone

4 EL Zitronensaft

2½-3 gehäufte EL CANDEREL Streusüße

Brennwert insgesamt: 1837 kJ (439 kcal)

Zubereitung:

Den Quark mit der Milch gut glatt rühren, dann die restlichen Zutaten hinzufügen und mit CANDEREL Streusüße abschmecken. Mit dem Schneebesen leicht aufschlagen.

Tipp: Die Sauce ergibt ca. 400 ml. Die Menge kann je nach Wunsch halbiert werden. Ideal zu Müsli, Obstsalaten und Cremespeisen wie Brombeer-Bavaroise.

Mascarpone-Creme

Zutaten:

125 g Mascarpone

3 EL Amaretto-Likör

1 EL CANDEREL Streusüße

Brennwert insgesamt: 2465 kJ (589 kcal)

Zubereitung:

Den Mascarpone mit Amaretto-Likör vermischen und mit CANDEREL Streusüße abschmecken. Die Creme sorgfältig glatt rühren und leicht aufschlagen.

Tipp: Diese Creme kann zur roten Grütze oder zu Obstsalat serviert werden. Die Menge reicht für drei bis vier Personen. Wird mehr Creme gewünscht, kann die Menge der Zutaten verdoppelt werden.

Vanillesauce

Zutaten:

300 ml Vollmilch

1 Vanilleschote

3 EL süße Sahne

2 Eigelb

3-4 EL CANDEREL Streusüße

Brennwert insgesamt: 2036 kJ (487 kcal)

Zubereitung:

Vollmilch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen. Sahne und Eigelb miteinander verquirlen. Die ausgekochte Vanilleschote aus der Milch entfernen, das Mark ausschaben, in die Milch geben und die verbleibende Schote entsorgen. Die kochende Milch unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät zur Eimasse geben. Alles im Wasserbad oder auf Stufe vier der Automatikplatte erhitzen, bis die Sauce etwas dicklich wird. CANDEREL Streusüße hineinrühren und abschmecken.

Tipp: Diese Sauce darf, wie alle Saucen mit Ei, nicht kochen. Sicherheitshalber sollte der Topf, in dem sie zubereitet wird, für eine Minute in ein kaltes Wasserbad gestellt werden, da sich im Topfboden oft Hitze staut und die Saucen nach der Zubereitung noch gerinnen lässt - oder sie wird sofort in ein neues Gefäß gegossen. Die Vanillesauce gewinnt geschmacklich, wenn sie mit drei Eigelb zubereitet wird. Heiß oder kalt servieren.