

# Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen



## Dein eigenes Rezept mit Schwan Bauernhofeis

Du möchtest mit unserem Schwan Bauernhofeis ein eigens Rezept kreieren oder hast das bereits getan?

Dann zeig uns gerne was Du schönes gezaubert hast und gewinne 2 Becher Schwan Bauernhofeis deiner Wahl.

Teil dein Rezept bei Instagram oder Facebook, verlinke unseren Kanal @schwan.bauernhofeis und nutze den Hashtag:

**#SchwanBauernhofeisRezeptidee**



## SCHWAN BAUERNHOFEIS WALDHONIG-ZIMT mit eingelegten Orangenfilets und karamellisiertem Blätterteig

**Eingelegte  
Orangenfilets**  
für 4 Personen

### Zutaten

4 St. Orangen  
150 g Zucker  
400 ml Orangensaft  
4 cl Grand Marnier  
1 St. Sternanis  
¼ Vanilleschote  
¼ Zimtstange

### Zubereitung

- Orangen filetieren.
- Zucker karamellisieren,
- mit Orangensaft ablöschen,
- Zimt, Vanille und Sternanis dazugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen, leicht abbinden und heiß über die Orangenfilets gießen.
- 12 Stunden ziehen lassen.

**Karamellierter  
Blätterteig**  
für 4 Personen

### Zutaten

Blätterteig  
Puderzucker

### Zubereitung

- Blätterteig mit Puderzucker bestreuen und hauchdünn ausrollen
- Zwischen 2 Blechen backen
- Unter dem Grill im Ofen karamellisieren
- Noch warm in Dreiecke, Rechtecke oder andere Formen bringen

*Süße Momente, mit Schwan  
Bauernhofeis Dessertideen*





## SCHWAN BAUERNHOFEIS GIANDUJA-NOUGAT mit Sauerrahmtörtchen und eingelegten Mandarinenfilets

**Sauerrahmtörtchen**  
für 10 Personen

### Zutaten Mürbeteig

300 g weiche Butter  
200 g Puderzucker  
1 Vanillestange  
1 Prise Salz  
2 Eier  
500 g Mehl  
60 g gemahlene Mandeln

### Zutaten Füllung

800 g Schmand  
2 Eier  
4 Essl. Zucker  
20 g Puddingpulver

### Zubereitung

- Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz glatrühren,
- Eier dazugeben, Mehl und Mandeln unterkneten, 30 min. kaltstellen,
- gebutterte und bestäubte Tarteförmchen damit auskleiden und blindbacken
- Für die Füllung alle angegebenen Zutaten glatrühren, in die Tartes füllen und bei 95 Grad, halbe Kraft, ca. 35 min. fertigbacken

**Eingelegte  
Mandarinenfilets**  
für 4 Personen

### Zutaten

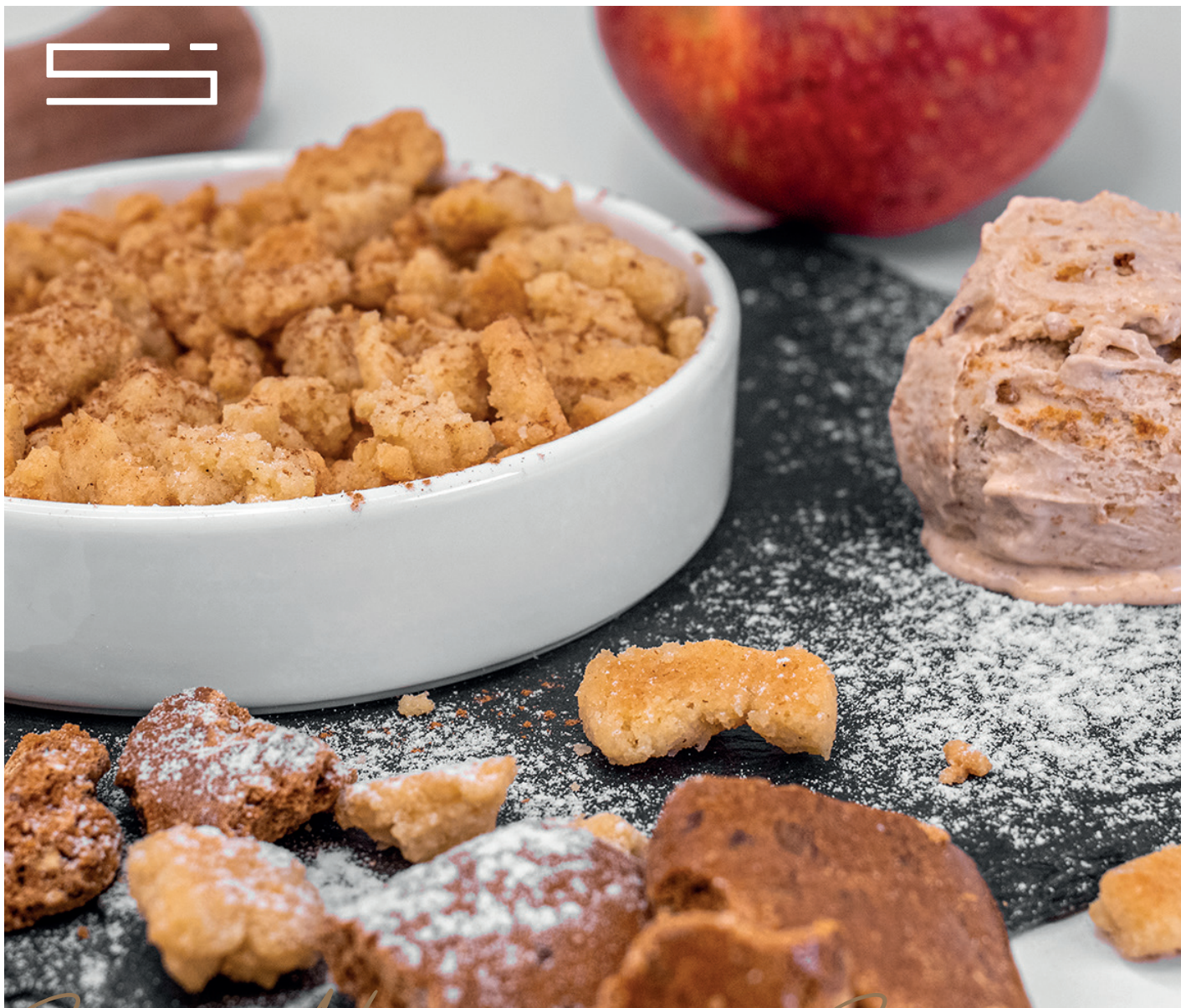
4 St. Mandarinen  
150 g Zucker  
400 ml Orangensaft  
4 cl Grand Marnier  
1 St. Sternanis  
¼ Vanilleschote  
¼ Zimtstange

### Zubereitung

- Mandarinen in Scheiben schneiden.
- Zucker karamellisieren - mit Orangensaft ablöschen
- Zimt, Vanille und Sternanis dazugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen, leicht abbinden und heiß über die Orangenfilets gießen.
- 12 Stunden ziehen lassen.

*Süße Momente, mit Schwan  
Bauernhofeis Dessertideen*





## SCHWAN BAUERNHOFEIS PRINTENEIS mit Apfel-Crumble

**Apfel-Crumble**  
für 6 Personen

**Zutaten Äpfel**

1 kg Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Vanillezucker  
¼ TL Zimt

**Zutaten Streusel**

Für die Streusel  
160 g Mehl  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter

**Zubereitung**

Apfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen.

Förmchen (6 feuerfeste Förmchen ca. 8 cm) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten.

Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen.

Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren.

Nach Belieben mit Puderzucker und Printeneis servieren

*Süße Momente, mit Schwan Bauernhofeis Dessertideen*





## SCHWAN BAUERNHOFEIS KARAMELL-TONKA

### mit Bratapfelkompott und Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

#### Schokotörtchen für 20 Törtchen

##### Zutaten

10 Eier  
10 Eigelb  
400 gr. Zucker  
450 gr. Bitterschokolade  
500 gr. gewürfelte Butter  
400 gr. Mehl

##### Zubereitung

- Eier, Eigelb und Zucker kalt ausgiebig schaumig schlagen
- Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butterwürfel unterziehen, Masse zum Eier-Zuckergemisch geben
- Mehl sieben und vorsichtig unterziehen
- Tarteförmchen buttern, mit Mehl bestäuben, 2/3 befüllen, über Nacht einfrieren
- 180 Grad, 13 min. Umluft

#### Bratapfelkompott

##### Zutaten

4 Äpfel  
60 gr. Zucker  
1 Sternanis  
½ Vanillestange  
1 Zimtstange  
0,4 l Apfelsaft  
Vanillepuddingpulver

##### Zubereitung

- Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden
- Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren, Apfelwürfelchen dazugeben, auf den Punkt weich garen, absieben, den Sud mit angerührtem Vanillepuddingpulver abbinden und wieder mit den Apfelwürfelchen vermengen

*Süße Momente, mit Schwan  
Bauernhofeis Dessertideen*





## SCHWAN BAUERNHOFEIS BELGISCHE SCHOKOLADE mit **Creme Brulee** und **Rotweinbirnen**

**Rotweinbirnen**  
für 10 Personen

### Zutaten

20 kleine Birnen  
600 gr. Zucker  
Saft von 8 Orangen  
Schale von 4 Orangen  
4 Sternanis  
4 Zimtstangen  
4 Lorbeerblätter  
8 Nelken  
1 l Birnensaft  
1 l roter Portwein  
1 l Rotwein

### Zubereitung

- Zucker karamellisieren, restliche Zutaten dazugeben und um die Hälfte einreduzieren
- Birnen schälen, halbieren, entkernen, dazugeben und knapp unter dem Siedepunkt auf den Punkt garen

**Creme Bruleé**

### Zutaten

2 l Sahne  
2 l Milch  
1 l Eigelb  
3 St. Vanilleschoten  
680 gr. Zucker

### Zubereitung

- Alle Zutaten ca. 1 Stunde bei langsamster Stufe rühren, über Nacht stehen lassen, evtl. Schaum entfernen, in Teller oder Förmchen füllen und bei 110 Grad, halbe Kraft, 45 min. stocken lassen
- Bei Zimmertemperatur mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner abflämmen.

*Süße Momente, mit Schwan  
Bauernhofeis Dessertideen*

