

Bernhard Klumpe e. K.
Hauptstraße 5 & 6
49757 Werlte

Tel. 05951-3331
Fax 05951-3217
Mobil 0173-2938829
Email: bernhard-klumpe@t-online.de

Zimt Parfait

125 ml Milch
200 g Sahne
150 g Honig, flüssig
4 Eier
1 EL Kakaopulver
1 gestr. TL Zimt
Schale 1 Orange

Alle Zutaten in den Blender von Kitchen Aid geben und ca. 30 sek. mixen.
Den vorgekühlten Eisbehälter anstellen und die Flüssigkeit hinzugeben. 20 – 30 min. laufen lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Aprikosen Sorbet

1 gr. Dose Aprikosen ohne Saft
100 g Zucker
200 ml Sahne
250 g Naturjoghurt 3,5%
1 EL Aprikosenmarmelade

Alle Zutaten in den Blender von Kitchen Aid geben und ca. 30 sek. mixen.
Den vorgekühlten Eisbehälter anstellen und die Flüssigkeit hinzugeben. 20 – 30 min. laufen lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Amarettini Eis

2 Eigelb
100 g Zucker
200 ml Sahne
250 ml Milch
150 g Amarettini-Kekse
1P. V.-Zucker

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Sahne und Milch dazugeben. Amarettine fein mahlen und unter die Masse rühren.
Den vorgekühlten Eisbehälter anstellen und die Flüssigkeit hinzugeben. 20 – 30 min. laufen lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Cantuccini

175 g Zucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
½ Fl. Bittermandeloel
2 TL V.-Zucker
2 Eier
40 g Butter
4 Eßl. Orangensaft
200 g ganze Mandeln

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
Butter, Eier, Zucker und V.-Zucker schaumig schlagen. Orangensaft und Bittermandeloel hinzufügen. Mehl und Backpulver unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und 20 min. backen. Nach dem Backen in Mundgerechte Stücke schneiden und auskühlen lassen.
Umluft 150 °C ca. 25-30 min.

Guten Appetit