

Rezept-Ideen

Fruchtiger Chili-Mango-Dip

Zutaten:

300g Früchte-Mix Mango-Orange
650ml Wasser
400g Mayonnaise 50%
400g Crème fraîche
600g Joghurt 3,5%
Chili nach Geschmack

Zubereitung:

Früchte-Mix Mango-Orange mit Wasser gut verrühren & quellen lassen. Fruchtsuppe mit den restlichen Zutaten verrühren. Nach Geschmack mit Chili nachwürzen.

Heidelbeermousse

Zutaten:

600g Früchte-Mix Heidelbeer
900g Moguntia CLASSIC Mousse
3,75L Wasser

Zubereitung:

Mousse in 2,5L kaltes Wasser einrühren und 6 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen. Früchte-Mix mit 1,25L Wasser gut verrühren und unter die Mousse ziehen. Portionieren und mind. 30 Minuten kaltstellen.



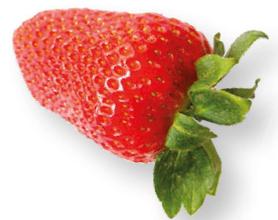
Erdbeerparfait

Zutaten:

500g Früchte-Mix Erdbeer
1,1kg Moguntia CLASSIC Creme Patisier
1L Wasser
1,8L Milch
1,8L Sahne
Zitronensaft

Zubereitung:

Früchte-Mix Erdbeer mit Wasser gut verrühren und kurz stehen lassen. Creme Pulver in kalte Milch und Sahne einrühren & auf höchster Stufe 4 Minuten aufschlagen, bis die Creme voluminös und dickflüssig ist. Die Erdbeermasse unter die Creme mischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Creme in längliche Formen füllen und gefrieren.



Salatdressing mit feiner Himbeernote

Zutaten:

500g Früchte-Mix Himbeer
3L Wasser
500g Moguntia DRESSY® Powder Kräuterdressing
1,5L Pflanzenöl

Zubereitung:

Früchte-Mix Himbeer mit Wasser gut verrühren & kurz ziehen lassen. DRESSY® Powder Kräuterdressing einrühren. Öl unterrühren & einige Minuten stehen lassen. Vor dem Anrichten nochmal durchrühren.

