



Rohrzucker

Information

Der unraffinierte neuform Rohrzucker ist ein Spitzenprodukt bester Herkunft. Er wird aus saftig-reifem Zuckerrohr gewonnen, das auf der Tropeninsel Mauritius wächst. Durch die sorgfältige Verarbeitung erhält der Rohrzucker seine goldbraune Farbe und sein feines Aroma. Beides beruht allein auf dem wertvollen, natürlichen Melasse-Gehalt, der dem raffinierten, weißen Zucker fehlt. Unraffiniertes Rohrzucker rundet mit seinem feinen Karamellgeschmack Gebäck, Früchte, Desserts und Getränke hervorragend ab, ohne den Geschmack der anderen Zutaten zu dominieren. Rohrzucker ist sehr gut löslich und daher das ideale Süßungsmittel für Kaffee, Tee und kalte Getränke.

100 g enthalten durchschnittlich: 1656 kJ (390 kcal); 0,0 g EW; 97,4 g KH; 0,0 g Fett; 8,1 BE.



Foto: Marita Koch

Pfefferminz-Caipirinha

(alkoholfrei, für 1 Person)

- 1 unbehandelte Limette
- 1 EL neuform Rohrzucker, unraffiniert
- 100-125 g zerstoßenes Eis
- 80-100 ml Pfefferminztee, frisch zubereitet
- 2 kurze Strohhalme

ZUBEREITUNG: Gewaschene, geachtelte Limette mit Rohrzucker in ein Glas geben. Mit einem Stößel kräftig zerdrücken. Glas mit zerstoßenem Eis bis zum Rand füllen. Tee aufgießen und sofort servieren.

TIPP: Pfefferminztee aus frischen Pfefferminzblättern zubereiten, dazu 1-2 Stängel Pfefferminze mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen.

1 Drink enthält durchschnittlich: 447 kJ (107 kcal); 0,2 g EW; 22,6 g KH; 0,8 g Fett; 1,9 BE.

alkohol-frei	für heiße Tage	milch-frei	ei-frei	gluten-frei
✓	✓	✓	✓	✓

Sammeln Sie jetzt auch unsere leckeren neuform Rezeptkarten von für: Hülsenfrüchte • Nüsse & Samen • Trockenfrüchte • Getreide



neuform international
19246 Zarentin

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

(für 4 Personen)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| Beerengrütze: | Vanillesauce: |
| 400 ml roter Johannisbeersaft | 250 ml Milch |
| 60 g neuform Rohrzucker, unraffiniert | 20 g neuform Rohrzucker, unraffiniert |
| 50 g neuform Tapioka | 1/2 HOLO Bourbon-Vanilleschote |
| 400 g Beerenfrüchte (z.B. 200 g Himbeeren, 100 g Brombeeren, 100 g Heidelbeeren) | 1 TL HOLO Hafergold |
| | 1 Eigelb |

ZUBEREITUNG: Fruchtsaft mit Rohrzucker aufkochen, Tapioka zugeben. Mit geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe 30-40 Min. ausquellen lassen. Früchte zugeben und vorsichtig unterheben. Grüte abkühlen lassen, dabei geliert der Tapioka weiter aus. Für die Vanillesauce 200 ml Milch mit Rohrzucker, Vanillemark und ausgeschabter Schote aufkochen. Hafergold und Eigelb mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch einrühren, aufkochen und 5 Min. nachquellen lassen. Rote Grütze mit warmer oder kalter Sauce servieren.

1 Portion enthält durchschnittlich: 1346 kJ (322 kcal); 5,0 g EW; 61,3 g KH; 4,5 g Fett; 5,1 BE.

für Kinder	für heiße Tage	milch-frei	ei-frei	gluten-frei
✓	✓			

Aprikosen-Softdrink

(für 1 Person)

- | | |
|---|--------------------|
| 100 g frische Aprikosen | 1/2 Passionsfrucht |
| 1-2 EL neuform Rohrzucker, unraffiniert | etwas Wasser |
| 125 g Joghurt, 0,1 % Fett | 1 Kugel Vanilleeis |
| | 1 langen Strohalm |

ZUBEREITUNG: Aprikosen häuten, mit kochendem Wasser übergießen, kurz einwirken lassen u. Haut abziehen. Eine kleine Aprikose für die Dekoration zurückstellen. Halbierter, entsteinte Aprikosen mit Rohrzucker und Joghurt im Mixer pürieren. Passionsfrucht aufschneiden, Fruchtinhalt durch ein Sieb streichen, Fruchtsaft zum Aprikosen-Joghurt-Gemisch geben. Mixgetränk ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Eiskugel in ein dekoratives Glas geben u. Mixgetränk auffüllen.

Rohrzucker

Mit Aprikosenstückchen dekorieren, Strohalm hineinstecken u. sofort servieren.

1 Drink enthält durchschnittlich: 1204 kJ (288 kcal); 9,1 g EW; 43,9 g KH; 7,4 g Fett; 3,7 BE.

alkohol-frei	erfri-schend	milch-frei	ei-frei	gluten-frei
✓	✓		✓	✓

Biskuitstreifen mit Erdbeeren, Vanillesahne und Mandelsplittern

(für 12 Portionen)

- | | |
|--|---|
| Biskuit: | Beilagen: |
| 5 Eier | 1 kg Erdbeeren |
| 125 g neuform Rohrzucker, unraffiniert | 75-100 g neuform Rohrzucker, unraffiniert |
| 1 Pr. Meersalz | 400 ml Sahne |
| 1 TL HOLO Bourbon-Vanille | 1/2 TL HOLO Bourbon-Vanille |
| 140 g neuform Kamutmehl | 100 g neuform Mandelkerne, gestiftet |
| | 2 EL neuform |

evtl. etwas Puderzucker Rohrzucker, unraffiniert
ZUBEREITUNG: Eier mit Rohrzucker, Salz und Vanille 10 Min. weißcremig schlagen. Mehl auf die Masse streuen und mit einem Teigschaber unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10-12 Min. backen. Biskuitplatte nach dem Backen sofort auf ein mit Rohrzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen. Abgekühlte Biskuitplatte mit einem Sägemesser in 12 oder 24 Stücke schneiden. Erdbeeren je nach Größe ganz, halbiert oder geviertelt mit Rohrzucker bestreuen und 30 Min. ruhen lassen. Sahne mit Vanille steif schlagen. Mandeln mit Rohrzucker in der Pfanne rösten bis der Rohrzucker karamellisiert. Sofort auf eine Teller geben. Biskuitstücke auf eine Platte anrichten, evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben. Erdbeeren, Sahne und geröstete Mandeln je in eine Schüssel geben und servieren. Jeder Gast kombiniert nach Geschmack.

1 Portion enthält durchschnittlich: 1346 kJ (322 kcal); 7,6 g EW; 32,2 g KH; 17,9 g Fett; 2,7 BE.

zu Kaffee oder Tee	für Gäste	milch-frei	ei-frei	gluten-frei
✓	✓			