

# DARFS EIN BISSCHEN ZUCKER SEIN?

FÜR IHRE UNWIDERSTEHLICHEN DESSERT- UND KUCHENKREATIONEN



## Rumzucker

Rumzucker ist leicht dosierbar und verleiht Desserts und Mehlspeisen ein feines Rumaroma – ganz ohne Alkohol. Rumzucker ist in der süßen Küche sehr vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel für Cremes, Torten, Kompott oder Gelees.

VERPACKUNG	ART.-NR.
400 ccm, rePET-Dose	744901

## Tonkabohnenzucker

Unser Tonkabohnenzucker besteht aus fein vermahlener Tonkabohne kombiniert mit edlem Rohrohrzucker. Durch das der Vanille ähnliche Aroma der Tonkabohne und der feinen Süße von Rohrohrzucker werden Ihre Süßspeisen wie Eiscreme, Parfait und Mousse zu einem außergewöhnlichen Genuss.

VERPACKUNG	ART.-NR.
400 ccm, rePET-Dose	749101

## Vanillinzucker

Vanillinzucker besteht aus Zucker, der mit Vanillin-Aroma verfeinert wird und wird als Ersatz für echte Bourbon Vanille verwendet. Die aromatische Süße eignet sich vorzüglich für Backwaren, Süßspeisen, Puddings, Cremes, Fruchtsalate und Joghurts.

VERPACKUNG	ART.-NR.
400 ccm, rePET-Dose	749201
1200 ccm, rePET-Dose	251301
1 kg, Alubeutel	852701



## TONKABOHNEN- CRÈME BRULÉE

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### FÜR DIE CREME BRULÉE:

- 1 l Schlagobers
- 120 g Zucker
- 40 g KOTÁNYI Tonkabohnenzucker
- 400 g Eigelb

#### FÜR DIE ZIMT-ZWETSCHKEN:

- 1 kg TK-Zwetschken, entsteint
- 100 g Zucker
- 280 ml Rotwein oder Fruchtsaft
- 1 Stück KOTÁNYI Zimtstange
- 1 TL KOTÁNYI Nelken gemahlen
- 1 EL KOTÁNYI Orangina
- 2 EL Speisestärke

#### FÜR DIE GARNITUR:

- 40 g KOTÁNYI Tonkabohnenzucker
- 100 g Rohrohrzucker
- 10 Orangenchips
- 1 Bund Zitronenmelisse

### ZUBEREITUNG

Obers mit Zucker und Tonkabohnenzucker kurz aufkochen. Erkalten lassen und anschließend Eigelb einrühren.

Die Masse auf 10 feuerfeste Förmchen (ø 12–14 cm) aufteilen und im Konvektomat bei 98 °C 30 Minuten (Ventilator abgeschaltet) stocken. Auskühlen lassen und kaltstellen.

Gefrorene Zwetschken würfeln. Zucker karamellisieren und mit 250 ml Rotwein ablöschen. Zwetschken, Zimt, Nelken und Orangina zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Stärke mit restlichem Rotwein oder Saft anrühren und die Zwetschken damit abbinden.

Tonkabohnen- und Rohrohrzucker mischen. Kurz vor dem Servieren je 1 EL Zuckermischung auf der Crème Brûlée verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit Zimt-Zwetschken, Orangenchip und Zitronenmelisse garniert servieren.



## UNVERKENNBARES, SÜSSES AROMA AUS SÜDAMERIKA

Die Tonkabohne ist eigentlich der Samen einer Frucht, die auf dem Tonkabaum wächst und stammt aus Südamerika. Ihren Einsatz findet die Tonkabohne als Gewürz hauptsächlich in der Herstellung von Süßspeisen. In Verbindung mit Zucker vereint die Tonkabohne den Geschmack von Vanille & Mandel und harmoniert hervorragend mit Kakao, Kokos und Mohn.



**TIPP:** Tonkabohnenzucker eignet sich für viele verschiedene Süßspeisen wie Eiscreme, Parfait, Mousse oder zum Süßen von Obst. Das intensive Aroma der Tonkabohne wertet viele Süßspeisen auf.