

Süße Klassiker

— neu entdeckt —



Dr. Schlimcke

PALMIN

7 köstlich-süße Rezepte zum Genießen.

Diese bunte Sammlung stellt Ihnen 7 Rezepte vor, die von köstlichen Nachspeisen bis zur Leckerei für zwischendurch reichen. Jedes der süßen Rezepte lohnt sich.

Verlassen Sie sich auf unsere Empfehlungen und verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben. Damit Ihnen die Zubereitung mühelos gelingt, haben wir für Sie zu jedem Rezept eine übersichtliche Zutatenliste und detaillierte Angaben zur Zubereitungszeit zusammengestellt.

Sie werden sehen: Dr. Schlincks Palmin® eignet sich wunderbar für die Zubereitung von Konfekt, Pralinen und Glasuren. Es nimmt der Kuvertüre den herben Geschmack, sie wird geschmeidiger und somit schnittfähiger und erhält zudem einen schönen Glanz.

Darüber hinaus wird diese Rezeptsammlung durch nützliche Tipps ergänzt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit beim Genießen unserer süßen Köstlichkeiten.



TIPP

Wer möchte, kann das Eiskonfekt mit gehackten Pistazien bestreuen.

Eiskonfekt

ZUTATEN für 50 Stück

500 g Palmin®, 500 g Puderzucker, 130 g Kakaopulver, 1 TL lösliches Kaffeepulver, 100 g Zartbitter-Kuvertüre (gehackt), 50 kleine Eiskonfekt-Förmchen

ZUBEREITUNG

Palmin® erhitzen. Puderzucker, Kakaopulver, Kaffeepulver und Kuvertüre dazurühren. Abkühlen lassen, bis sich die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen lässt. Die Schoko-Masse in 50 kleine Eiskonfekt-Förmchen spritzen. Diese in den Kühlschrank stellen und erstarren lassen. Eiskonfekt kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten, Kühlzeit: ca. 20 Minuten



TIPP

Kinder lieben es,
Löffelbiskuits in das Schoko-
Fondue zu tauchen.

Schoko-Fondue

ZUTATEN für 6 – 8 Portionen

150 g Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre (gehackt), 60 g Palmin[®], Rumaroma (nach Belieben), 200 g Ananas, 150 g frische Kokosnuss, 100 g Physalis, 150 g Erdbeeren, 150 g kandierte Früchte (z. B. Mango)

ZUBEREITUNG

Kuvertüre mit Palmin[®] in einem Topf schmelzen. Falls gewünscht, Rumaroma dazugeben. Schokoladengemisch auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, Kokosnuss aus der Schale brechen, braune Haut entfernen und in Spalten schneiden. Die Blätter der Physalis nach oben biegen. Früchte zur Hälfte in die heiße Schokolade tauchen und genießen.



Schokofrüchte

Als sehr leckere Variante können die Früchte auch bereits mit Schokolade überzogen serviert werden. Dazu Früchte in die heiße Kuvertüre tauchen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen und diese für einige Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.

Verschiedene Früchte auf einen Schaschlikspieß stecken und als Schokofruchtspieß servieren oder die Früchte in Schälchen anrichten.

Übrigens eignet sich auch weiße Kuvertüre sehr gut für dieses Rezept. Besonders ansprechend sieht eine Schale mit gemischten Früchten und verschiedenfarbigen Glasuren aus.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Weißer Trüffel

ZUTATEN für ca. 20 Stück

200 g weiße Kuvertüre (gehackt), 60 g Butter, 50 g Palmin®, 60 g Puderzucker, 60 ml Schlagsahne, 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 60 g kandierte Cranberries, 60 g Pistazien

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre mit Butter, Palmin®, Puderzucker und Sahne in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Orangenschale dazugeben. Den Topf abdecken und ca. 1 – 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Cranberries und Pistazien fein hacken. Mit einem Löffel aus der Trüffelmasse walnussgroße Stücke abstechen und Kugeln formen. Wird die Masse zu weich, kurz in den Kühlschrank stellen. Die Trüffel in der Pistazien-Cranberry-Mischung wälzen und servieren. Gekühlt sind die Trüffel ca. 3 Tage haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, **Kühlzeit:** ca. 1 – 2 Stunden



ZUTATEN für ca. 40 Stück

100 ml Schlagsahne, 4 EL espressopulver, 80 g Butter, 100 g Puderzucker, 75 g Palmin®, 250 g Zartbitter-Kuvertüre (gehackt), 100 g Kokosnus raspeln

ZUBEREITUNG

Sahne, espressopulver, Butter, Puderzucker sowie Palmin® in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Die Masse im Kühlschrank 5 Minuten abkühlen lassen.

Mit einem Löffel walnussgroße Stücke von der gekühlten Trüffelmischung abstechen und zu Kugeln formen. Wird die Masse zu weich, wieder in den Kühlschrank stellen. Die Kugeln in den Kokosnus raspeln wälzen und servieren. Gekühlt sind die Trüffel ca. 3 Tage haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, **Kühlzeit:** ca. 5 Minuten



Donauwellen

ZUTATEN für ca. 12 Stück

Für den Teig: 250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier (Gew.-Kl. M), 400 g Weizenmehl (Type 405), 3 EL Kakaopulver, 1 großes Glas Schattenmorellen (abgetropft)

Für die Buttercreme: 280 g weiche Butter, 4 Eier (Gew.-Kl. M),

250 ml Vollmilch, 140 g Zucker

Für die Schokoladenglasur: 200 g Palmin®, 100 g Zartbitter-Kuvertüre (gehackt), 100 g Vollmilch-Kuvertüre (gehackt), 3 EL Kakaopulver





ZUBEREITUNG

Für den Teig: Butter und Zucker schaumig rühren, Eier und Mehl nach und nach dazugeben. Die Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Die andere Hälfte des Teiges mit Kakaopulver vermengen und auf dem hellen Teig verteilen. Die Kirschen darauf geben und etwas eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 45 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. **Für die Buttercreme:** 30 g Butter in einem Topf erhitzen. Eier und Milch glatt rühren, mit dem Zucker in die Butter geben und unter Rühren langsam aufkochen. Die Creme abkühlen lassen. In der Zwischenzeit restliche Butter schaumig aufschlagen und unter die kalte Creme rühren (Creme und Butter müssen die gleiche Temperatur haben). Die fertige Buttercreme auf den Kuchenboden geben. **Für die Glasur:** Palmin® in einem Topf schmelzen. Kuvertüre sowie Kakaopulver dazugeben und langsam schmelzen. Glasur abkühlen lassen und über den Kuchen gießen. Kurz bevor die Glasur fest wird, mit einem Backkamm ein Wellenmuster einziehen. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten, **Kühlzeit:** ca. 10 Minuten

TIPP

Versuchen Sie den Kalten Hund doch auch mal mit weißer Kuvertüre!



Kalter Hund

ZUTATEN für 14 Stück

250 g Palmin®, 150 g Zartbitter-Kuvertüre, 50 g Kakaopulver, 150 ml Vollmilch, 250 g Puderzucker, 350 g Butterkekse, Minzeblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Palmin® mit Kuvertüre, Kakaopulver, Milch und Puderzucker unter Rühren schmelzen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Auf den Boden der Form eine Lage Butterkekse legen. Die Kekse mit flüssiger Schokoladenmasse bedecken und eine weitere Schicht Kekse darauf legen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis Kekse und Schokoladenmasse verbraucht sind. Die Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Kalten Hund aus der Form nehmen und vorsichtig mit einem Sägemesser in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf eine Platte setzen und mit einem Minzeblatt garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, **Kühlzeit:** ca. 2 Stunden

Palmin® – das reine Cocosfett

Von Dr. Heinrich Schlinck vor über 100 Jahren entwickelt, ist Palmin® eine der bewährtesten deutschen Qualitätsmarken. Dr. Schlincks Palmin® besteht zu 100% aus reinem Cocosfett, wofür nur ausgesuchte Kokosnüsse bester Qualität zum Einsatz kommen. Diese Qualität können Sie sehen und schmecken. Denn das rein weiße Cocosfett von Palmin® ist völlig neutral und bringt daher den Geschmack Ihrer Lebensmittel besonders gut zur Geltung.

Palmin® eignet sich auch sehr gut zum Braten und Frittieren, da es sich besonders hoch erhitzen lässt ohne zu verbrennen.

Sie werden sehen: Palmin® ist einfach und bequem zu portionieren. Da es auch bei Zimmertemperatur fest bleibt, schmiert es nicht und ist immer appetitlich. Selbstverständlich ist die Verpackung wieder-verschließbar.

Übrigens: Für die ganz individuelle Portionierung kleiner Mengen eignet sich das löffelweiche Palmin® soft in der praktischen Schale. Ebenso wie Palmin® ist es geschmacksneutral und lässt sich sehr hoch erhitzen.





Dr. Schlincker

PALMIN