



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Rezepte - lecker und einfach.

www.eipro.de



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Waffeln mit Sylter Kirschgrütze und Sahne

ZUBEREITUNG:

ca. 80 ml Eifix frischen Waffelteig in das heiße, gefettete Waffeleisen gießen und backen. Mit Sylter Kirschgrütze und Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.



ZUTATEN:

- Eifix Frischer Waffel Teig
- Sylter Kirschgrütze
- Schlagsahne



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Waffeln im Glas mit Amarena-Kirsch- Gelee

ZUBEREITUNG:

Eifix frischen Waffel-Teig in ein heißes, gefettetes Waffeleisen gießen und 5 Waffeln backen. Das Basic Gel, Puderzucker, Zucker und Zitronensäure mischen und in den kalten Kirschsaft rühren.

Unter Rühren kurz aufkochen und auf 6°C abkühlen lassen. Dabei nicht bewegen und Erschütterungen möglichst vermeiden. Das Gelee und die Waffeln mit 6 cm Ring ausstechen und in Gläser (Durchmesser 7 cm) schichten.



ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 400 g Eifix frischer Waffel
- Teig fix & fertig
- 790 g Amarena Kirschsaft
- 100 g Puderzucker
- 90 g Zucker, kristallin
- 12 g Basic Gel Jelly oder
- 12 Blatt Gelantine
- 5 g Zitronensäure



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Waffel mit gedünsteten Äpfeln, Ingwer und Aprikosen

ZUBEREITUNG:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Aprikosen würfeln. Äpfel, Aprikosen, Cidre, Ingwer, Zitronensaft, Zimtstange und Zucker in einen Topf geben und zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Die Milch in einen Topf geben. 5 EL der kalten Milch abnehmen und mit dem Saucenpulver verrühren. Zucker zur Milch geben und aufkochen lassen. Das angerührte Saucenpulver einrühren und noch einmal aufkochen und abkühlen lassen. Alle Zutaten mischen und in Gläser füllen. Nun den Eifix Waffel-Teig in ein heißes, gefettetes Waffeleisen füllen, die Waffel backen und mit der Apfel-Mischung servieren.



ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 400 g Eifix frischer Waffel-Teig fix & fertig
- 500 g Äpfel, säuerlich
- 40 g Ingwer, frisch
- 100 g Aprikosen,
- getrocknet 200 ml Cidre
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Stange Zimt
- 60 g Zucker
- 400 ml Milch
- 1 Pckg. Saucenpulver (Vanille)
- 2 EL Zucker



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Pancake mit Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

Ca. 20 ml je Pancake in eine Pancake-Pfanne gießen und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Den Ahornsirup dazu reichen und nach Belieben mit frischem Obst dekorieren.

Tipp:

Bei größerem Bedarf bereiten Sie die Pancakes ganz einfach im Muldenblech im Kombidämpfer zu.



ZUTATEN:

- Eifix frischer Pancake Teig
- Ahornsirup
- Puderzucker
- Deko: frische Beeren



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Pancakes mit Mohn

ZUBEREITUNG:

Eifix Pancake Teig in ein Gefäß gießen, mit den Zutaten mischen und 25 Pancakes ausbacken. Nach Belieben mit Kirschen und Vanillesoße servieren.



ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 625 g Eifix Frischer Pancake Teig
- 1 TL fester Honig
- Abrieb einer Zitrone
- 20 g brauner Zucker
- 100 g Mohn gemahlen



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Pancakes mit Panna Cotta

ZUBEREITUNG:

Basic Gel, Zucker und Vanillezucker mischen. Sahne und Milch in einen Topf geben. Die Basic Gel-Zucker-Mischung in die kalte Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab aufmixen. Panna Cotta heiß in Gläser füllen und abkühlen lassen. Die Pancakes zubereiten und auf dem Glas mit Panna Cotta anrichten. Als Finish mit Puderzucker oder Kakaopulver bestreuen.



ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 125 g Eifix Frischer Pancake Teig
- 440 g Milch
- 400 g Sahne
- 130 g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- 6 g Basic Gel sweet creams



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Kaiserschmarrn mit Pflaumen



ZUBEREITUNG:

Ca. 200 ml je Kaiserschmarrn in eine Pfanne gießen und von beiden Seiten goldbraun backen. Mit einer Gabel in Stücke reißen, auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Pflaumen dazu servieren.

Tipp:

Sie können Kaiserschmarrn auch ganz einfach im Kombidämpfer zubereiten: 2 Liter Eifix Kaiserschmarrn-Teig in ein gefettetes GN-Blech gießen, ca. 14 Minuten im Kombidämpfer bei 180°C / 40 % Dampf, garen. Den Teig herausnehmen und in gleichgroße Stücke reißen. Mit Puderzucker bestäuben und den Kaiserschmarrn weitere 7 Minuten im Kombidämpfer garen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

ZUTATEN:

- Eifix frischer
- Kaiserschmarrn Teig
- eingelegte Pflaumen
- Puderzucker



EIFIX REZEPT FRISCHE TEIGE FIX & FERTIG

Kaiserschmarrn mit Aprikosen-Orangen Confit



ZUBEREITUNG:

Butter in der Pfanne auslassen und die Zesten mit den in feine Streifen geschnittenen Aprikosen leicht andünsten. Den Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und Weißwein ablöschen und so lange einkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Eifix frischen Kaiserschmarrn-Teig in die heiße gefettete Pfanne gießen und den Kaiserschmarrn zubereiten. Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Confit servieren.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

- 1000 g Eifix Kaiserschmarrn
- Teig fix & fertig
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 125 g Aprikosen (getrocknet)
- 100 g frischen Orangensaft
- 100 g Weißwein