



PRESSEINFORMATION

Winterlicher Dessert-Tipp von GASTRO – Kirschquark-Nocken mit Schattenmorellen

Düsseldorf, im Dezember 2018: Feine Kirschquark-Nocken garniert mit warmen Schattenmorellen und Zimt-Bröseln – die winterliche Dessert-Kreation von GASTRO bringt extra Genuss während der kalten Jahreszeit. Die Kirschquark-Nocken mit Schattenmorellen, Vanillesauce und Zimt werden auf weißen Tellern angerichtet und sind ein echter Hingucker: Sie eignen sich perfekt als Dessert oder süße Zwischenmahlzeit in der Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Mit seiner mild-süßen Note und cremiger Textur ist der GASTRO Kirsch Fruchtquark bei Gästen sehr beliebt. Das hochwertige Molkereiprodukt wird im praktischen 5 kg-Eimer angeboten und lässt sich bereits servierfertig schnell und mühelos portionieren. Darüber hinaus ist er frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Das Rezept:

Kirschquark-Nocken mit Schattenmorellen

Für die Zubereitung von 10 Portionen 800 g GASTRO Fruchtquark Kirsche mit 5 Eiern, 180 g Mehl, 300 g Hartweizengrieß und 0,5 TL Backpulver vermengen. Die Quark-Masse 5 Minuten ziehen lassen. Die Masse zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser formen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, einen Teil der Quarknocken einlegen und den Topf sofort vom Herd nehmen. Sobald die Quarknocken gar sind und an der Oberfläche schwimmen, diese herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Quarknocken leicht mit Öl beträufeln, auf einem Backblech ausbreiten und mit Fischhaltefolie abdecken. Mit dem übrigen Teig so fortfahren. 2 Gläser Schattenmorellen abtropfen lassen, den Kirschsafft auffangen. 120 g Zucker karamellisieren, mit 250 ml Kirschsafft ablöschen. Eine halbe Zimtstange

einlegen, einkochen lassen und mit angerührter Speisestärke abbinden. Optional kann der Kirschsafte zur Hälfte mit Rotwein ersetzt werden.

Zum Anrichten 200 g Landliebe-Butter in einer Pfanne zerlassen, 150 g Semmelbrösel einstreuen und goldbraun bräunen. 2 EL Zimt-Zucker untermischen, die abgetropften Nocken zugeben und darin wenden. Auf einem kleinen, tiefen Teller Kirschquark-Nocken auf den Schattenmorellen drappieren, mit 800 ml Vanillesauce umgießen und mit frischer Minze sowie Zimtspänen garnieren.

Der durchschnittliche Wareneinsatz für diese winterliche Süßspeise beträgt pro Portion à 320 g inklusive Garnitur 1,52 Euro. Die Nährwerte pro Portion: 589 kcal, 13,4 g Eiweiß, 27,9 g Fett, 67,7 g Kohlenhydrate. Die Zubereitungszeit für diese Süßspeise beträgt 30 Minuten.

Direktlink zum Rezept:

<https://www.gastro-foodservice.de/service/rezeptvorschlaege/>

Das gesamte Sortiment entdecken auf: www.gastro-foodservice.de

Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird freundlichst gebeten an:

Pressekontakt Produkt PR:

Medienbüro Mendack
Susanne Mendack
Kaiserswerther Straße 129
40474 Düsseldorf
Tel.: 0211 436 03 44
Mobil: 0171 548 11 43
Email: sm@mb-mendack.de

Über GASTRO:

Die Marke GASTRO von FrieslandCampina Foodservice ist für ihre große Vielfalt an Milchbasisprodukten bekannt. Ebenso werden exzellente, veredelte Produkte wie z.B. Fruchtojoghurt, Fruchtquark, etc. im Großgebilde angeboten. Im Segment der Portionsbecherware gibt es verschiedene hochwertige Fruchtojoghurt-, Mousse- und Puddingvarianten.

FrieslandCampina Foodservice präsentiert sich als starker Partner und Dienstleister für Gastronomie und Großhandel. Dabei setzt das Unternehmen auf bewährte Vertriebskanäle wie den Großhandel sowie C&C-Märkte. Hier kann das professionelle Sortimentsangebot für soziale Institutionen, Kantinen, Catering und Großverbraucher erworben werden. Weitere Informationen: www.gastro-foodservice.de

Royal FrieslandCampina N.V.

Täglich versorgt die Royal FrieslandCampina Millionen von Verbrauchern auf der ganzen Welt mit Molkereiprodukten mit wertvollen Nährstoffen aus Milch. Mit einem Jahresumsatz von 12 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereiunternehmen der Welt. FrieslandCampina produziert und verkauft Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreichen europäischen Ländern, in Asien und in Afrika über eigene Tochtergesellschaften. Zudem werden aus den Niederlanden weltweit Molkereiprodukte exportiert. Darüber hinaus werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie in Westeuropa mit Sahne- und Butterprodukten. FrieslandCampina verkauft weltweit Ingredienzen und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor. FrieslandCampina hat in 34 Ländern Niederlassungen, in denen Ende 2017 insgesamt 23.675 Beschäftigte tätig waren. Die Produkte von FrieslandCampina erreichen über 100 Länder. Das Central Office des Unternehmens befindet sich in Amersfoort in den Niederlanden. Die Aktivitäten von FrieslandCampina sind in vier Business Groups gegliedert: Consumer Dairy, Specialised Nutrition, Dairy Essentials und Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A. die mit den 12.707 Mitglied-Milchviehbetrieben in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.frieslandcampina.com.