Kornet®

Rezepte 2016

Was darf es heute sein?

Neue Kreationen von Süßem bis Herzhaftem, Hauptspeisen und Desserts

Fan-Special

Mit Kreationen unserer Facebook-Fans

Fan-Special
Mit Kreationen unserer Facebook-Fans

Kornet®

Rezepte 2016

Was darf es heute sein?

Seite 1 Bunte Pancakes mit Marshmallow-Topping

Seite 2 Weihnachtliches Schokotiramisu

Seite 3 Käsefüße-"Burger" für Kinder

Seite 4 Waffeltorte mit Sahne-Stracciatella Creme, karamellisierten Bananen & schwarzen Johannisbeeren

Seite 5 Reisplätzchen mit heißen Kirschen und Vanillesoße

Seite 6 Joghurt-Himbeer-Dessert

Seite 7 Quarkkeulchen und Johannisbeerquark

Seite 8 Nougat-Mousse im Schokoschälchen

Seite 9 Heidelbeerpudding mit Kokos-Schokolade & Pfirsich

Seite 10 Spekulatius-Traum

Seite 11 Herzhafter Crêpes-Wrap

Seite 12 „Sturm" im Glas

Seite 13 Kokos-Schoko-Mousse-Dessertküchlein

Seite 14 Zitronen-Küchlein-Dessert

Seite 15 Milchschnitte-Stracciatella-Dessert

Seite 16 Dinkeleierkuchen mit Gemüsefüllung & Käse-Sahne-Soße

Rezept & Foto: Katarina Krell | Cindarella Cake

Bunte Pancakes mit Marshmallow-Topping

Zutaten:

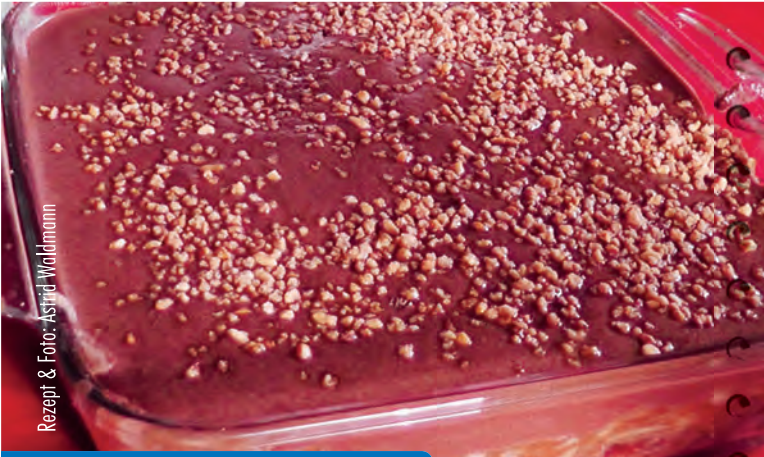
- 1 x Komet Mini Pancakes
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- Lebensmittelfarbe
- Etwas Öl
- 100 g Marshmallows
- 10 g Puderzucker
- 6 EL Wasser

Zubereitung:

Pancakes nach Anleitung der Packung anrühren. Den Teig in 3 kleine Schüsseln aufteilen und 2 davon mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dann die Pancakes, nach Produktbeschreibung, in der Pfanne backen. Zum Warmstellen übereinander stapeln und abdecken.

4 Marshmallows in kleine Würfel schneiden und in Puderzucker wälzen. Den Rest der Marshmallows mit 6 Esslöffel Wasser in einem mikrowellengeeignetem Behälter, zweimal 20-30 Sek. bei ca. 700Watt, in der Mikrowelle schmelzen. Zwischendurch umrühren. Danach alles zu einem glatten Teig verrühren und über die gestapelten Pancakes gießen.

Als Topping die Marshmallows-würfel darüber streuen.



Rezept & Foto: Astrid Waldmann

Weihnachtliches Schokotiramisu

Zutaten:

- 2 x Komet Eis- & Creme-Dessert Schokolade
- ca. 400 ml Milch
- 12-15 Scheiben Spekulatiuskekse
- ca. 5 Äpfel
- Haselnusskrokant
- Pfefferkuchengewürz
- Zimt

Zubereitung:

Zwei Packungen Eis- & Creme-Dessert Schokolade nach Packungsanleitung zubereiten, mit etwas weniger Milch.

Die Spekulatiuskekse in einer Tüte zerbröseln, am besten mit einem Nudelholz. Diese dann mit der Hälfte der Schokocreme verrühren und das Ganze in eine Form geben oder in Dessertgläser füllen.
Für die nächste Lage mit den Äpfeln ein Kompott / festeren Apfelmus kochen (alternativ gern auch mit Birnen oder Kirschen). Wichtig ist, es mit Zimt und Zitrone abzuschmecken und für dieses weihnachtliche Rezept mit Pfefferkuchengewürz verfeinern.
Nun das Ganze auf den Schoko-Keks-Grund streichen.

Abschließend unter den zweiten Teil der Schokocreme etwas Pfefferkuchengewürz rühren, auf die bisherigen Lagen streichen und in den Kühlschrank stellen. Als Verfeinerung das Tiramisu mit mit Haselnusskrokant bestreuen.

Das sagt Astrid Waldmann über ihre Koch- und Backleidenschaft:

"48 Jahre alt, glücklich verheiratet, drei Kinder (alles Jungs). Ob es meine Leidenschaft ist? Hm, ich probiere gern mal was aus in der Küche, ja und wenn es nicht schmeckt, dann lass ich es wieder. Meine Jungs sind da sehr kritische Koster."

Käsefüße-“Burger“ für Kinder

Zutaten:

- 1 x Komet Eierkuchen
- 500 g Hackfleisch
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauch-Zehe
- 2-3 Tomaten
- 1 Eigelb
- Heinrichsthale Käsefüße

Zubereitung:

Hackfleischfüllung: Die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Eigelb hinzugeben, mit Salz & Pfeffer würzen, je nach Belieben weitere Kräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Kümmel beigeben. Die ganze Masse gut durchmengen. Eine kleine Menge Hackfleisch-Masse herausnehmen und eine längliche Form geben. Die Zwiebeln und Knoblauch klein geschnitten, in einer mit Öl vorbereiteten Pfanne anschwitzen, den länglichen Hackfleischburger dazu geben und bis zur gewünschten anbraten.

Eierkuchen (Deckel & Boden): Den Eierkuchenteig nach Anleitung zubereiten und ebenso in eine Pfanne geben. Entsprechend der gewünschten Bräune aus der Pfanne nehmen. Einen Käsefuß auf den Eierkuchen legen und zur Formgebung nutzen, den Eierkuchen entsprechend 2 x zuschneiden.

Gemüsefüllung: Tomaten mit dem restlichen Teil der klein geschnittenen Frühlingszwiebeln in der Pfanne andünsten, gern auch etwas roten Balsamicoessig hinzugeben.

Auf eine Fußform Eierkuchen einen Käsefuß legen, dann folgt der Hackfleisch-Burger, darauf die angedünsteten Tomaten geben und abschließend den zweiten in Form geschnittenen Eierkuchen.

Variabel können Sie dieses Rezept jederzeit auch ohne Fleisch nur mit angedünstetem Gemüse, wie Paprika, Zucchinie o.ä. zubereiten.

Die Heinrichsthaler Käsefüße können Sie auch ganz einfach online bestellen auf: www.heinrichsthaler.de

Rezept & Foto: Nicole Striegel | Muckl´s Backstube

Waffeltorte mit Sahne-Stracciatella Creme, karamellisierten Bananen & schwarzen Johannisbeeren

Zutaten:

- 3 x Komet Waffeln
- 1x Komet Eis- & Creme-Dessert Stracciatella
- 3 Eier
- 120 g Margarine
- ca. 350 ml Milch
- 3 Bananen
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Sahne
- 200 ml Johannisbeernektar
- 10 g Speisestärke
- ca. 35 g Zucker

Zubereitung:

Die Waffeln (3 Päckchen) habe ich nach Anleitung hergestellt und im Waffeleisen gebacken.
Die Bananen in Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker in der Pfanne anbraten.

Die Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker verrühren und steif schlagen. Das Komet Eis- & Creme-Dessert Stracciatella zubereiten und mit der Sahne vermengen.

3 EL schwarzer Johannisbeernektar mit 10 g Speisestärke glatt rühren. Den Rest des Nektars zusammen mit 25 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker aufkochen. Anschließend die Stärke in den kochenden Nektar rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.

Nun die erste Waffel nehmen, ein paar Bananenscheiben darauf legen, Creme darüber verstreichen und mit einem Löffel den gekochten Nektar darüber träufeln. Die zweite Waffel darauf legen. Das Ganze wiederholen bis zur letzten Waffel. Darauf kann man seinen Deko-Ideen freien Lauf lassen.

"Ich heiße Nicole, bin 26 Jahre alt und vom Beruf Krankenschwester. Ich backe für mein Leben gerne und habe seit März meine Backseite auf Facebook "Muckl's Backstube". Dort probiere ich immer wieder etwas Neues aus und zeige euch Schritt für Schritt Anleitungen."

Rezept & Foto: Eva Loth

Reisplätzchen mit heißen Kirschen und Vanillesoße

Zutaten:

- 1 x Komet Milchreis
- 750 ml Milch
- 2 Eier
- etwas Stärkemehl
- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 x Rotplombe Vanillesoße

Zubereitung:

Milchreis laut Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Anschließend die Eier und das Stärkemehl dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Reismasse nun löffelweise hinein geben und zu Plätzchen formen und goldbraun backen.

1 Glas Schattenmorellen in einen Topf geben, erhitzen und mit Stärkemehl binden. Die Rotplombe-Vanillesoße nach Packungsanleitung zubereiten.

Alles anrichten und genießen!

Joghurt-Himbeer-Dessert

Zutaten:

- 1x Komet Eis- & Creme-Dessert Joghurt
- 1 x Komet Fruchtkaltschale Himbeer
- 250 ml (1/4 l) Milch 1,5 % Fett
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

Die Fruchtkaltschale Himbeer in 300 ml kaltes Wasser einrühren (siehe auch Zubereitungsanleitung für Dessert-Soße auf der Verpackung) und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Eis- & Creme-Dessert nach Zubereitungsanleitung in 250 ml fettarmer, sehr kalter Milch in einem hohen Rührbecher aufschlagen.

Anschließend in einem Glas das Dessert und die Himbeersoße abwechselnd einschichten und am Schluss eine geringe Menge Soße mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel verstrudeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Sollte von dem Dessert tatsächlich noch etwas übrig bleiben, kann das gern auch in den Tiefkühler gegeben werden und zusätzlich noch eine eisige Leckerei werden.

Pflaumenknödel

Zutaten:

- 1 x Komet Quarkkeulchen
- 6 Pflaumen
- 6 Stück Würfelzucker
- Butter, Zucker und Zimt zum Servieren

Zubereitung:

Quarkkeulchenteig nach Grundrezept zubereiten.
Den Teig in 6 Portionen teilen und daraus Knödel formen.
In vorbereitete entkernte Pflaumen je ein Stück Würfelzucker einlegen und damit die Knödel füllen.

Die Knödel 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen und 10 Minuten ziehen lassen.
Die fertigen Pflaumenknödel mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt servieren.

Bananenknödel

Zutaten:

- 1 x Komet - Quarkkeulchen
- 1 Banane
- Vollmilch- und / oder weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Die Bananenknödel wie die Pflaumenknödel zubereiten, nur anstatt Pflaumen Bananenscheiben hinein legen und nach dem Abkühlen mit Vollmilch- oder weißer Kuvertüre dekorieren.

Nougat-Mousse im Schokoschälchen

Zutaten:

- 1x Komet Nougat Mousse
- 250ml sehr kalte Milch
- 100g Kuvertüre (Vollmilch/ Nougat/Zartbitter/weiße Schokolade)
- Schokostreusel
- Wasserbomben-Ballons
- Backpapier

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und aufgeblasene Wasserbomben zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Blatt Backpapier, ca. 1 Std. im Kühlschrank erkalten lassen.

In der Zwischenzeit das Nougat-Mousse nach Packungsbeschreibung herstellen. Wenn die Kuvertüre hart ist, die Wasserbomben platzen lassen und entfernen. Wenn alles geklappt hat, sollten kleine Schälchen entstanden sein. Das Nougat-Mousse in die Schokoschälchen füllen, mit Schokostreusel garnieren und 1 Stunde kaltstellen.

Katarina Krell verbirgt sich hinter dem Blog "Cindarella Cake"

Ich führe meinen Blog seit Oktober 2014 und ich liebe es, kreativ zu sein, Rezepte auszuprobieren und habe im Tortendesign endlich meine große Leidenschaft gefunden. Backen ist ein toller Ausgleich und ich kann dabei einfach abschalten (http://cindarellacake.wix.com/cindarella).

Rezept & Foto: Eve´s Kinderrezepte

Heidelbeerpudding mit Kokos-Schokolade & Pfirsich

Zutaten:

- 1 x Komet Pudding
  Heidelbeer-Geschmack
- 1 Pfirsichhälfte
- 1 Päckchen Vollmilch-Kuvertüre
- Kokosflocken

Zubereitung:

Zuerst den Pudding nach Packungsanweisung kochen und dann in Silikonförmchen nach Wahl füllen.
Nun die Silikonförmchen in den Kühlschrank stellen, bis der Pudding fest ist.
Den Pudding aus der Form lösen und die Pfirsichhälfte in schmale Scheiben schneiden.
Jetzt die Vollmilch-Schokolade schmelzen und von oben über den Pudding gießen.

Dann zügig ein paar Kokosflocken darüber streuen und jeweils mit einer Pfirsichhälfte garnieren.

Diana Ress über ihren Blog "Eve´s Kinderrezepte"

Auf unserem Blog möchten meine Tochter und ich euch täglich leckere Backrezepte, Fun Food und Kochrezepte vorstellen, die klein und groß schmecken. Ihr findet hier auch Koch- & Backbücher sowie Produkttests rund ums Kochen & Backen. Vielleicht ist ja etwas für euch dabei?! Wir freuen uns, wenn ihr vorbeischaut! Liebe Grüße, eure Diana & Eve.

Rezept & Foto: Nadja Schmidt | Nadja´s Back- und Kochwelt

Spekulatius-Traum

Zutaten:

- 1 x Komet Pudding Mandel
- 1 x Komet Waffeln
- 1 x Spekulatius-Mousse
- 1 Ei
- 60 g Margarine
- ca. 800 ml Milch / oder Sahne
- Spekulatius Kekse

Zubereitung:

Den Mandel Pudding nach Anweisung zubereiten, nur an Stelle von Milch optional Sahne und zum Kalt werden in den Kühlschrank stellen. Das Spekulatius-Mousse ebenfalls entsprechend Packungsanleitung zubereiten (auch hier Milch gegen Sahne tauschen) und in den Kühlschrank stellen. Den Waffelteig nach Anleitung zubereiten. Ich habe ihn in einer Pfanne gebraten, wie man es von Pfannkuchen kennt, um so die gewünschte dünne Fläche zu haben. Die Spekulatius Kekse mit Hilfe eines Gerfrierbeutels und einem Nudelholz zerbröseln.

Nun aus den fertigen Waffeln Kreise herausstechen. Wenn alles kalt geworden ist, die Creme und den Pudding aus dem Kühlschrank nehmen.

Nun abwechseln einen Waffelboden, dann die Eis-Creme Spekulatius, als nächstes Spekulatius Kekskrümel, darauf wieder einen Waffelboden, dann den Pudding-Mandel geschichtet. Als Dekoration ein paar größere Stücke Kekse und bis zum Verzehr sollten das Schicht-Dessert im Kühlschrank verweilen.

Nadja Schmidt über Ihre "Back- und Kochwelt":

Mein Blog (https://www.facebook.com/NadjasBackundKochwelt) besteht aus purer Leidenschaft zum Backen und Kochen. Ich liebe es aus einfachen Produkten Wunderbares zu zaubern. Die Küche ist meine Welt!

Herzhafter Crêpes-Wrap

Zutaten:

- 1 x Komet Crêpes
- Frischkäse
- Käse nach Wahl
- Wurst nach Wahl
- Salat Ihrer Wahl

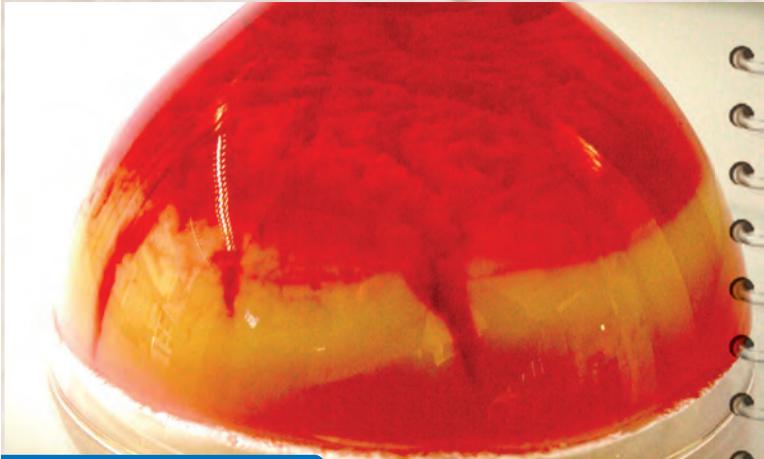
Zubereitung:

Crêpes in einer großen flachen Pfanne dünn ausbacken, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann mit Frischkäse bestreichen und nach Belieben belegen.

Glückliche Gäste

So machen Sie alle Ihre Gäste glücklich: Sie können mehrere Arten von Belägen in kleinen Schälchen anbieten.
Hier bieten sich neben vegetarischen, wie gedünstete Tomaten, Paprika oder gebratene Champignons auch Wrap-Füllungen wie gebratenes Hackfleisch, Schinkenwürfel oder Räucherlachs an. Die gleiche Vielfalt können Sie Ihren Gästen auch bieten, wenn Sie Wraps als Dessert reichen wollen. Hier servieren Sie einfach zu den fertigen Wraps allerlei süße Zutaten, wie z.B. karamelisierte Bananenscheiben, Walnüsse oder auch eine Vanillesoße als perfektes "i"-Tüpfelchen.
Ihrer Phantasie und den Gaumenfreuden Ihrer Gäste sind mit den Crêpes von Komet keine Grenzen gesetzt.



Sturm im Glas

Zutaten:

- 1 x Rotplombe Götterspeise Himbeergeschmack
- 1 x Komet Pudding Vanille-Geschmack
- 120 g Zucker
- 500 ml Milch
- 500 ml Wasser

Zubereitung:

Götterspeise nach Zubereitungsanleitung auf der Verpackung mit 80 g Zucker zubereiten.
Die noch heiße Götterspeise in verschiedene Gläser nach Wahl verteilen. Dabei sollte die Menge so gewählt werden, dass nicht mehr al 1/3 des Glases befüllt ist.
Die Gläser in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht, und fest werden lassen.

Am nächsten Tag den Pudding mit 40 g Zucker und 500 ml Milch kochen (nach Zubereitungsanleitung). Den Pudding etwas abkühlen lassen, aber noch warm auf die vorbereitete Götterspeise in die Gläser füllen.

Den Pudding wieder fest werden lassen.
Durch den warm zugegebenen Pudding wird die Götterspeise an der Oberfläche wieder warm und verläuft zu einem „Sturm“ im Glas.

Das Glas kann danach gestürzt werden und ist bereit zum Servieren.

Kokos-Schoko-Mousse-Dessertküchlein

Zutaten:

- Tortenboden selbst gebacken oder fertig gebacken
- 1 x Komet Kokos-Mousse
- 1 x Komet Mousse au Chocolat
- 450 ml Milch
- Kokosflocken, Raspelschokolade zum Dekorieren

Zubereitung:

Mit Dessertringen Kreise aus dem Tortenboden ausstechen und Ringe darum belassen.
Kokos- Mousse mit 250 ml und Schoko-Mousse mit 200 ml sehr kalter Milch nach Anleitung auf den Verpackungen zubereiten. Die Mousse in die vorbereiteten Dessertringe füllen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse richtig fest geworden ist, Ringe vorsichtig entfernen, nach Belieben dekorieren und servieren.

Für Fans von Süßem, was einfach schnell zur Hand sein soll: unser Tassenkuchen. Leckerer Kuchen in 4 Sorten schon in ca 2 Minuten zubereitet.

Zitronen-Küchlein

Zutaten:

- 1 Tortenboden, selbst gebacken oder fertig gebacken
- 1 x Komet Eis- & Creme-Dessert Zitronen-Geschmack
- 250 ml (1/4 l) Milch

Zubereitung:

Mit einem Dessertring den kleinen Kreis aus dem Tortenboden ausstechen und den Ring darum belassen.

Eis- &Creme-Dessert Zitronen-Geschmack nach Zubereitungsanleitung auf der Verpackung in 250 ml sehr kalter Milch aufschlagen. Anschließend in die vorbereiteten Dessertförmchen füllen, in den Kühlschrank stellen und richtig fest werden lassen.

Anschließend den Ring vorsichtig entfernen und nach Belieben dekorieren.

Süße Ideen

Sie haben auch eine Kreation in petto oder sind laufend daran Neues auszutesten. Lassen Sie uns gern wissen, wenn Sie etwas mit unseren Komet-Produkten gezaubert haben. Auf unserer Homepage veröffentlichen wir immer wieder neue Rezeptideen.

Seien auch Sie dabei, frei nach dem Motto „Was darf es heute sein?"

Rezept & Foto:
Nicole Striegel
| Muckl´s Backstube

Milchschnitte-Straciatella-Dessert

Zutaten:

- 1x Eis- & Creme-Dessert Stracciatella
- 2 x Packungen Milchschnitte
- 250 ml Milch

Zubereitung:

Für den Boden/"Deckel" jeweils 2 Milchschnitten nebeneinander/aneinander legen und mit einer Dessertform (Herz, Kreis, Quadrat) ausstechen bzw. in der Dessertform als Boden belassen. Stracciatella Eis- & Creme-Dessert nach Packungsanweisung zubereiten und in die Dessertform als mittlere Schicht füllen. Den ausgestochenen "Deckel" aus den beiden anderen 2 Milchschnitten darauf geben, gut kühlen und aus der Dessertform lösen

Für das Eis ebenfalls die Stracciatella-Creme nach Packungsanweisung zubereiten und für ein paar Stunden in die Gefriertruhe geben.

Das Milchschnitte-Küchlein mit der Eiscreme servieren und einem Mus aus Passionsfrucht/ Granatapfel dekorieren.

Eiscreme für zu Hause

Neben den bereits vorgestellten Sorten, Joghurt, Schokolade, Zitronen-Geschmack und Stracciatella runden die beiden Sorten Erdbeer- und Vanille-Geschmack die komplette Palette an Eis- & Creme-Dessert "für zu Hause" ab und bieten somit für jeden Geschmack seine Lieblingssorte.

Rezept & Foto: Eva Loth

Dinkeleierkuchen mit Gemüsefüllung & Käse-Sahne-Soße

Zutaten:

- 1 x Komet Dinkeleierkuchen
- 250 ml Milch
- 2-3 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 2 Stangen Porree
- Schinken
- 100 g Käse
- Tomaten
- Gurken

Zubereitung:

Möhren und Kohlrabi würfeln und in Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest garen. Porree fein schneiden.
In einer Pfanne Schinkenwürfel, Porree und das Gemüse anschwitzen, bis der Porree gar ist, der Schinken ist würzig genug, in der Regel muss nichts mehr dazu.

Dinkeleierkuchen nach Anleitung zubereiten und mit der Gemüsemischung füllen.

Für die Käsesoße Schinkenwürfel und Zwiebeln anschwitzen, mit Wasser und Sahne bis zur gewünschten Menge auffüllen, Käse (Reibekäse, Frischkäse aber auch Käsereste kann man verwenden) darin schmelzen lassen, Kräuter hinzufügen und abschmecken.

Eierkuchen mit der Soße übergießen. Dazu nach Belieben ein frischer Salat.

So kam Eva Loth zu ihrer Leidenschaft:

Als ich geheiratet habe, konnte ich bestenfalls Eierkuchen und Nudeln mit Tomatensoße. Nach und nach wurde es besser. Ich habe viel selbst probiert und Neues versucht, auch wenn es mal nicht so gelungen war. Im Laufe der Zeit hab ich mich zu einer wirklichen Hobbybäckerin und -Köchin entwickelt. Für einige Jahre hab ich dann auch mein Hobby zum Beruf gemacht und in verschiedenen Restaurants gearbeitet, z.B. auf der Burg Rabenstein im Fläming bei Antoine Heitz.

Ob süß
oder herzhaft:
mit unseren
Komet-Produkten
können Sie für
jeden Geschmack
etwas zaubern.

Was darf es heute sein?

Schauen Sie gern bei uns im Online-Shop nach Ihrem Lieblingsdessert und bestellen Sie es sich bequem nach Hause wann immer Sie mögen.
Sie finden auf unserer Homepage auch laufend Informationen, wann Sie uns wieder live auf einer der Messen auch in Ihrer Nähe antreffen.
Auch Sie haben Freude an Kreationen, in Ihrer Küche gezaubert? Lassen Sie uns wissen, welches eigene Rezept Sie mit Komet-Produkten entwickelt haben.

Wir freuen uns auf Sie!

Rotylombe

Komet Gerolf Pöhle & Co. KG
Gewerbepark 13
02692 Großpostwitz / Ebendörfel

Tel.: 0 35 91 / 37 60 - 0
Fax: 0 35 91 / 37 60 - 20

E-Mail: kontakt@komet-mischungen.de
www.komet-mischungen.de