

*Süße
Glücksmomente
für Senioren*

„Meine Senioren lieben süße Speisen,
aber für die Zubereitung bleibt mir oft
wenig Zeit.“

Unsere süßen Lieblingsrezepte sind
im Handumdrehen zubereitet.



Mehr Informationen zum Thema
Seniorenverpflegung finden Sie unter
www.ufs.com/senioren



**Unilever
Food
Solutions**

GLÜCKSMOMENTE



Wir zeigen Ihnen fein schmeckende Gerichte, die bei Senioren beliebt sind – einfach und optisch ansprechend. Bereiten Sie Ihren Senioren eine Freude!

14 süße Express-Rezepte für Senioren

Die wichtigsten Infos zu jedem Rezept sehen Sie dabei auf einen Blick.



Effizient:
Gelingsichere
Basis-Zutaten



Einfach:
Wenige Zubereitungsschritte



Pürierte Kost
Spezielle Rezepturen für
Kau- und Schluckbeschwerden
(siehe Seite 12 und 13)

Die Mischung aus gelingsicheren Basisprodukten, tiefgekühlten und frischen Zutaten bietet Spielraum für weitere Kreationen!

Haben Sie das schon gewusst?

Süße Speisen spielen für Senioren eine besondere Rolle, da ...

- ✓ ... der Geschmackssinn für Süßes im Alter oft gut erhalten bleibt.
- ✓ ... der hohe Kalorienwert bei Mangelernährung hilfreich sein kann.

Grießbrei mit Zimtzucker und Birnenkompott

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Grießbrei:

200 g CARTE D'OR
Griesspudding
1 l Milch

Kompott:

100 g Zucker
3 g Zimt, gemahlen
100 ml Birnensaft
8 g MONDAMIN
Feine Speisestärke
300 g Birnenwürfel
50 g Johannisbeeren, rot

ZUBEREITUNG

Grießbrei:

- Milch aufkochen und Energiezufuhr ausschalten, Griesspudding-Pulver einrühren und 10 Min. ziehen lassen. Grießbrei in tiefen Tellern anrichten und warm servieren zusammen mit dem Kompott und dem Zimtzucker.

Kompott:

- Zucker und Zimt zusammen mit dem Birnensaft aufkochen und mit angerührter Speisestärke binden. Birnen zugeben und darin zur gewünschten Konsistenz kochen.
- Kompott abkühlen lassen und Johannisbeeren zugeben.



Gratin Belle-Hélène

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g	Weißbrot, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
50 g	PHASE Professional wie Butter zu verwenden
500 ml	Birnensaft
1 kg	Birnenwürfel
250 g	Kuvertüre, fein gehackt
100 g	Walnusskerne
800 ml	Milch
5 Stk.	Eier
700 ml	Birnenstücksaft
40 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Bratscheiben in PHASE Professional wie Butter zu verwenden leicht rösten, den Birnensaft aufkochen und die Birnenwürfel zugeben.
- 5 Min. köcheln lassen, dann abgießen.
- Brot, Birnen und Kuvertüre in eine Form geben und mit dem Saft übergießen.
- Mit den restlichen Zutaten die Masse herstellen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für ca. 20-30 Min. backen.



Apfelstrudel mit Vanillesauce

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Strudel:	
1,4 kg	CATERLINE Apfelstrudel
100 g	Puderzucker
Sauce:	
140 g	CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack
1 l	Milch

ZUBEREITUNG

- Strudel:**
 - Tiefgekühlten Apfelstrudel nach Anleitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle zubereiten.
 - Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen und mit Puderzucker bestäuben.
- Sauce:**
 - Puddingpulver in die Milch einrühren, erhitzen und als warme Vanillesauce zum Apfelstrudel servieren.



Quarkstrudel mit Rum-Rosinen-Sauce

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Strudel:	
1,8 kg	CATERLINE Topfen-/Quarkstrudel
100 g	Puderzucker
Sauce:	
140 g	CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack
1 l	Milch
150 g	Rumrosinen

ZUBEREITUNG

- Strudel:**
 - Tiefgekühlte Quarkstrudelstücke nach Anleitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle zubereiten.
 - Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen und mit Puderzucker bestäuben.
- Sauce:**
 - Puddingpulver in der kalten Milch anrühren, die eingelegten Rumrosinen hinzugeben und zusammen erhitzen. Die Sauce zum Quarkstrudel servieren.



Buchteln mit Vanillesauce

5
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Buchteln:

450 g Mehl
1 g Salz
40 g Zucker
21 g Hefe
200 ml Milch
60 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden
2 Stk. Eier
200 ml Milch
200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
40 g Zucker
20 g Vanillezucker

Sauce:

140 g CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack
1 l Milch

ZUBEREITUNG

Buchteln:

- Mehl, Salz und Zucker mischen, Hefe in lauwarmen Milch auflösen, mit restlicher Milch, PHASE Professional wie Butter zu verwenden und die Eier in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Eine Masse aus den restlichen Zutaten herstellen und die Hälfte davon in die ausgefettete Form füllen.
- Vom Teig mit 2 Esslöffeln 12 - 14 Kugeln formen, in die Masse legen und zugedeckt nochmals 20 - 30 Min. aufgehen lassen.
- Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30 - 35 Min. backen. Danach die Gebäckstücke mit einer Gabel leicht auseinanderziehen und die restliche Masse dazwischen gießen. 5 Min. fertig backen und mit der aufgewärmten Vanillesauce servieren.

Sauce:

- Puddingpulver in die Milch einrühren, quellen lassen und danach erwärmen.



Crêpes mit Aprikosen

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Crêpes:

20 Stk. CATERLINE Crêpes
80 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden
500 g Aprikosen
50 g Sultaninen
50 g Zucker
5 g Zimt, gemahlen
50 ml Weißwein
20 g Puderzucker

Garnitur:

200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
50 ml Milch

ZUBEREITUNG

Crêpes:

- Crêpes im Dampf erwärmen und PHASE Professional wie Butter zu verwenden schmelzen, die Aprikosen mit Sultaninen, Zucker, Zimt und Weißwein darin dünsten.
- Füllung auf Crêpes verteilen und aufrollen oder falten.
- Mit Puderzucker bestäuben und im heißen Ofen abblämen.

Garnitur:

- RAMA Cremefine Schlagcreme mit Milch aufschlagen, die Crêpes anrichten und mit Schlagcreme garnieren.



Zwetschgen-Quarkknödel mit Pflaumenkompott

2
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Knödel:
20 Stk. CARTE D'OR Zwetschgen-
Topfenknödel
120 g PHASE Professional
wie Butter zu verwenden
200 g Semmelbrösel
40 g Zucker
Kompott:
500 g Pflaumen, tiefgekühlt
300 ml Rotwein
60 g Zucker
15 g MONDAMIN
Feine Speisestärke
1 Stk. Zimtstange

ZUBEREITUNG

Knödel:
• Knödel nach Anleitung zubereiten.
Semmelbrösel in der geschmolzenen
PHASE Professional wie Butter zu
verwenden mit dem Zucker geben und
kurz schwenken und auf die angerich-
teten Knödel geben.
Kompott:
• Rotwein mit Zucker und der Zimtstange
aufkochen, passieren und die Pflaumen
in den Fond geben. Zum Schluss mit
angeschlemmter Speisestärke binden
und zu den Knödeln servieren.



Pflaumenkuchen mit Schlagcreme

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Pflaumenkuchen:
750 g Pflaumen, tiefgekühlt
300 g Mürbeteig
300 ml RAMA Cremefine Kochcreme
2 Stk. Eier
10 g Vanillezucker
50 g Zucker
60 g KNORR Basis für
pürierte Kost und Auflauf
Puderzucker
50 g
Garnitur:
200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
50 ml Milch

ZUBEREITUNG

Pflaumenkuchen:
• Backofen auf 220 °C vorheizen, das
eingefettete Backblech mit dem
Kuchenteig auslegen, den Rand gut an-
drücken, den Boden mehrmals gut ein-
stechen und die Pflaumenhälften kreis-
förmig auf den Teigboden legen.
• Für die Masse alle Zutaten der Reihe
nach im Messbecher verrühren, außer
dem Puderzucker, die Masse langsam
auf die Pflaumen geben und ca.
30 - 40 Min. backen.
• Den Kuchen am Schluss mit Puderzucker
bestäuben oder aprikotieren.
Garnitur:
• RAMA Cremefine Schlagcreme mit der
Milch zusammen aufschlagen. Kuchen
schneiden, anrichten und mit einem
Klecks Schlagcreme garnieren.



Grieß-Flammeri mit Sauerkirschen

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Flammeri:
170 g CARTE D'OR
Flammeri/Griessbrei
1 l Milch
Garnitur:
800 g LUKULL
Dessert Kirschen

ZUBEREITUNG

Flammeri:
• Milch zum Kochen bringen und den Grieß
in die heiße Milch bei mind. 80 °C ein-
rühren, aufkochen ist nicht mehr erforder-
lich.
• Grießbrei 10 Min. stehen lassen
und dabei einige Male umrühren.
Garnitur:
• Dessert Kirschen in der Mitte eines
Tellers anrichten.
• Flammeri stürzen, auf den Kirschen
platzieren und evtl. mit wenig Sauce
von den Kirschen nappieren.



Milchreis mit Schokotopping

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Milchreis:
850 ml Milch
200 g CARTE D'OR Milchreis

Garnitur:
400 ml CARTE D'OR Dessert
Topping Schoko
300 ml RAMA Cremefine Schlagcreme



ZUBEREITUNG

Milchreis:

- Milchreis aufkochen und Topf vom Herd nehmen.
- Milchreis unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen und 1 Min. kräftig durchrühren. Den Milchreis 10 Min. zugedeckt stehen lassen und Milchreis nochmals durchrühren und portionieren.

Garnitur:

- Schoko-Topping à part servieren. RAMA Cremefine Schlagcreme nicht zu steif aufschlagen und einen Klecks darauf geben.



Bircher Müsli

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g Haferflocken, fein
400 ml Milch
80 g Sultaninen
1 l RAMA Cremefine
Verfeinerungscreme
1 Stk. Zitrone, Abrieb und Saft
6 Stk. Äpfel
1 kg Saisonale Früchte
60 g Haselnüsse, gemahlen
200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme



ZUBEREITUNG

- Haferflocken mit Milch und nach Belieben mit Sultaninen mischen, 1 Std. quellen lassen, RAMA Cremefine Verfeinerungscreme, Zitronenschale und -saft unterrühren.
- Äpfel an der Bircherreibe dazureiben, so dass die Schale zurückbleibt, sofort mischen, Früchte und Nüsse darunter mischen und bei Bedarf mit wenig Milch verdünnen.
- RAMA Cremefine Schlagcreme aufschlagen und darunterziehen und nach Belieben süßen. Müsli in Schälchen anrichten und garnieren.



Pürierter Brot- und Butterpudding



4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

165 g	Grundrezept für Püriertes Brot
45 g	Butter
25 g	Sultaninen
445 g	RAMA Cremefine Kochcreme
1 Stk.	Vanilleschote
130 ml	Vollei
60 g	Zucker
1 g	Salz
20 g	Butter
10 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG

- „Püriertes Brot“ in Scheiben schneiden, in die Porzellan-Kokotten legen und mit der flüssigen Butter bepinseln.
- Vanilleschote und Vanillemark zusammen mit RAMA Cremefine Kochcreme aufkochen, Vanilleschote entfernen, Vollei und Zucker cremig rühren, heiße RAMA Cremefine Kochcreme unter ständigem Rühren in das cremige Vollei geben. Das RAMA-Eier-Gemisch sorgfältig über das Brot gießen.
- Butterflocken darauf verteilen, Sultaninen mixen und als Punkte darauf dressieren.
- Im heißen Wasserbad vorwärmen und bei 140-150°C im Backofen garen, Garpunkt mit der Nadelprobe bestimmen und mit Puderzucker bestreuen und in den Förmchen servieren.



Die Zubereitung „Grundrezept für Püriertes Brot“ finden Sie auf www.ufs.com

Pürierter Apfelstrudel mit Vanillesauce



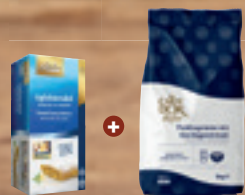
3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g	CATERLINE Apfelstrudel
70 g	CARTE D'OR Puddingcreme mit Vanillegeschmack
500 ml	Milch

ZUBEREITUNG

- Puddingpulver mit der kalten Milch verrühren und gut durchkühlen bis die Vanillesauce fertig gequollen ist.
- Apfelstrudel nach Anleitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle zubereiten und mit der Vanillesauce zusammen fein pürieren, die Masse durch ein Sieb streichen und in einen iSi Gourmet Whip füllen und begasen, gut schütteln und den Schaum in Gläser portionieren.
- Nach Belieben zuerst etwas warme Vanillesauce in die Gläser füllen und mit dem Schaum vollenden.



Pürierte Schwarzwälder Torte



5
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Torte:	Grundrezept für Püriertes Brot, dunkel und süß
40 ml	Wasser
60 g	Zucker
70 ml	Kirschwasser
100 g	LUKULL Dessert Kirschen
10 g	KNORR Bindemittel kaltquellend
550 ml	RAMA Cremefine Schlagcreme
30 ml	Kirschwasser
40 g	Puderzucker
Garnitur:	
100 ml	Schlagsahne



ZUBEREITUNG

- Schokoladen-Brot in pürierter Form zweimal quer durchschneiden, so dass 3 gleich dicke Böden entstehen.
- Wasser und Zucker zu einem Sirup kochen, abkühlen lassen und das Kirschwasser zugeben.
- RAMA Cremefine Schlagcreme aufschlagen und das Kirschwasser mit Puderzucker mischen und unter die Schlagcreme mischen. Den ersten „Biskuitboden“ leicht mit Kirschsirup tränken und die Dessert Kirschen pürieren und mit kaltquellendem Bindemittel binden. Auf dem Boden verteilen und mit parfümierter Schlagcreme bestreichen.
- Den zweiten „Biskuitboden“ auflegen, leicht andrücken und mit Kirschsirup tränken und mit parfümierter Schlagcreme bestreichen. Mit restlichen Biskuits und parfümierter Schlagcreme zu einer Torte vollenden.
- Garnitur:**
- Schlagsahne steif schlagen und in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Torte mit Rosetten aus Schlagsahne ausgarnieren.



Die Zubereitung „Grundrezept für Püriertes Brot, dunkel und süß“ finden Sie auf www.ufs.com

SÜSSE LIEBLINGSREZEPTE LEICHT GEMACHT

CATERLINE
Zwetschgen-Topfenknödel
4 x 1,5 kg-BTL
Art.-Nr.: 991021

- Locker, flaumiger Quarkteig
- Einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar



CATERLINE
Topfen-/Quarkstrudel
4 x 1 kg-KTN
Art.-Nr.: 991037

- Von Hand gemacht
- Mit Butter verfeinert
- Stücke selbst portionierbar



CATERLINE
Apfelstrudel
4 x 1 kg-KTN
Art.-Nr.: 991033

- Handgemacht und handgezogen
- Mit Butter verfeinert
- Stücke selbst portionierbar



CATERLINE
Crêpes
2,8 kg-KTN
Art.-Nr.: 991003

- Süß oder pikant belegbar
- Tolle Basis für Eigenkreationen aller Art
- Einzeln gefaltet und tiefgefroren und somit einzeln entnehmbar



CARTE D'OR
Milchreis klassische Art
6 x 1,6 kg-KTN
Art.-Nr.: 6277

Leckerer Milchreis – für heiße und kalte Genüsse!

- Einfach – schnell – gelingsicher
- Nur in heiße Milch einrühren – kein Kochen mehr notwendig



CARTE D'OR
Flammeri/Griessbrei
6 x 1,7 kg-KTN
Art.-Nr.: 815

- Mit feinem Sahne-Vanille-Geschmack
- Ohne Kochen – nur in heiße Milch einrühren!



CARTE D'OR
Puddingcreme mit Vanillegeschmack
3 x 5 kg-BTL
Art.-Nr.: 98272

- Kalt und warm einsetzbar (kaltquellend)
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten – auch für süße Suppen und Soßen geeignet
- Geringe Kosten durch effizienten Zubereitungsprozess
- Regenerationstauglich in zahlreichen Systemen
- Speziell für Großküchen konzipiert



CARTE D'OR
Griesspudding
3 x 5 kg-BTL
Art.-Nr.: 82736

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten – auch für süße Suppen und Saucen geeignet
- Speziell für Großküchen konzipiert



CARTE D'OR
Dessert Topping Schoko
1 kg-FL
Art.-Nr.: 18509

- Der Klassiker mit feinstem Geschmack und einer zart-cremigen Konsistenz
- Seidiger Glanz für verführerische Optik



LUKULL Dessert Kirschen
2 kg-DOS
Art.-Nr.: 2562

- Ausgesuchte Kirschen in leicht gebundenem Aufguss
- Erfrischend fruchtiger Geschmack
- Heiß oder kalt – saisonunabhängig – sofort servierfertig



RAMA Cremefine Schlagcreme
12 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7484

Die clevere Alternative zu Sahne

- Sehr hohe Standstabilität
- Bis zu 50 % höheres Aufschlagvolumen als Sahne
- Natürlich im Geschmack
- Gefriertastabil, säurestabil, alkoholstabil und hitzestabil



RAMA Cremefine Kochcreme
12 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7485

- Hohe Stabilität in heißen Suppen und Saucen
- Cook & Chill geeignet
- Bain-Marie stabil
- 15 % Fett
- Gefriertastabil, säurestabil, alkoholstabil und hitzestabil



RAMA Cremefine Verfeinerungscreme
8 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 7486

Die auf Pflanzenfett basierende Alternative zu Sahne und Crème fraîche zum Kochen und Verfeinern, für höchste Sicherheit in der Profiküche!

- Sahneersatz zum Kochen und Verfeinern
- 24 % pflanzliches Fett
- Kein Ausflocken, auch bei Zugabe von Alkohol und Fruchtsäure
- Hitzebeständig
- Gefrierstabil nach Verarbeitung
- Bain-Marie stabil



PHASE Professional wie Butter zu verwenden
20 x 250 g-KTN
Art.-Nr.: 95358

- Gut wie Butter** – Besser im Preis
- Anwendung wie Butter – zum Kochen, Backen, Braten
- Frisch, authentisch und cremig im Geschmack

** Quelle: unabhängiges Marktforschungsinstitut (TNS), Befragung von 165 Profiköchen zur Gesamtbewertung des Produktes im Vergleich zu Butter.



MONDAMIN Feine Speisestärke
1 x 2,5 kg-KTN
Art.-Nr.: 1604

- Eignet sich besonders zum Verfeinern von Kuchen, Torten, Desserts und Süßspeisen
- Gibt dem Gebäck eine besonders feine und zarte Krume
- Aus reiner Maisstärke



KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf
3,2 kg-EIM
Art.-Nr.: 80905

- Einfache Anwendung in wenigen Schritten
- Geschmacksneutral
- Perfekte Konsistenz
- Gut löslich
- Gefriertastabil



KNORR Bindemittel kaltquellend
2 x 2 kg-BIB
Art.-Nr.: 86728

- Universell einsetzbar – ideal für süße Anwendungen, Suppen, Saucen und Dressings
- Gelingsicher – einfache Anwendung ohne Aufkochen
- Ideal für die Kalt- & Heißanwendung
- Neutraler Geschmack
- Bain-Marie stabil, gefriertastabil



* **Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.):** Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II).
Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).

NUR JETZT: UFS WEBSHOP-AKTION

5-FACH PUNKTE UND TOP-PRÄMIEN SICHERN

Küchenmaschine, Pürierstab, Grill und vieles mehr – nutzen Sie die Chance: Für jede Bestellung eines CARTE D'OR oder CATERLINE Produktes aus dieser Broschüre gibt es jetzt das 5-fache an Treuepunkten.

**5-FACH
PUNKTEN**

 **ONLINE-SHOP**



Einfach über den UFS-Webshop bestellen, alles andere läuft wie gewohnt über Ihren favorisierten Handelspartner. Laufzeit: Januar 2019 - März 2019.
Infos auf ufs.com



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn

T 08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) E serviceteam@unileverfoodsolutions.de W www.ufs.com

Folgen Sie uns auf 

