

**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](http://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 Birnenkomott

3  
Steps

### ZUTATEN

 für 10 Personen

#### Grießbrei:

200 g CARTE D'OR  
Griesspudding  
Milch

#### Kompott:

100 g Zucker  
3 g Zimt, gemahlen  
100 ml Birnensaft  
8 g MONDAMIN  
300 g Feine Speisestärke  
50 g Birnenwürfel  
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 auskühlen 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 Birnendicksaft  
40 g Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

- Brotscheiben 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.



► ALLE REZEPTE FINDEN SIE AUF UFS.COM

# 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

- 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

- 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 eingekochten 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 abflämmen.

### 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 angerichteten 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  
50 g Puderzucker  
**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 andrücken, den Boden mehrmals gut einstechen und die Pflaumenhälften kreisförmig 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 einrühren, aufkochen ist nicht mehr erforderlich.  
• 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 daruntermischen und bei Bedarf mit wenig Milch verdünnen.  
• RAMA Cremefine Schlagcreme aufschlagen und darunterziehen und nach Belieben süßen.  
Müsli in Schälchen anrichten und garnieren.



# Püriger Brot- und Butterpudding



**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-Koketten 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, Garnpunkt 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](http://www.ufs.com)

# Püriger Apfelstrudel mit Vanillesauce



**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



**ZUTATEN** für 10 Personen

**Torte:**  
500 g 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 durschneiden, 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.
- 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](http://www.ufs.com)



# SÜSSE LIEBLINGSREZEPTE LEICHT GEMACHT

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



- Locker, flauschiger Quarkteig
- Einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar

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

NEU



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

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

NEU



- 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 gefalten 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 zartcremigen 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 Aufschlagsvolumen als Sahne
  - Natürlich im Geschmack
  - Gefriertaustabil, 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
- Gefriertaustabil, säurestabil, alkoholstabil und hitzestabil

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



- Die auf Pflanzenfett basierende Alternative zu Sahne und Crème frâiche 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
- Gefriertaustabil

**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, gefriertaustabil

\* 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.



Einfach über den UFS-Webshop bestellen, alles andere läuft wie gewohnt über Ihren favorisierten Handelspartner. Laufzeit: Januar 2019 - März 2019.  
**Infos auf [ufs.com](http://ufs.com)**



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn  
T 08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) | [eserviceteam@unileverfoodsolutions.de](mailto:eserviceteam@unileverfoodsolutions.de) | [www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
Folgen Sie uns auf: [Facebook](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutions)

67763778

 **Unilever  
Food  
Solutions**