

# DESSERTWELT

Frühjahr/Sommer 2019

Besuchen Sie uns auf [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung an köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.



CARTE D'OR



# DESSERTWELT

Frühjahr/Sommer 2019

## 60's KLASSIKER

Genießen Sie den legendären „Waldorfsalat“ als leckeres Eisdessert.

## 70's KREATIV

„Reis Trautmannsdorff“ nimmt Sie mit auf eine genussvolle Dessertreise in die bunte Zeit der 70er.

## 80's EINFACH & LECKER!

„Blaubeer-Sahne mit Melone und Staudensellerie“. Herzhaft und süß gibt sich diese tolle Rezeptidee.



### INKLUSIVE

Tolle Rezeptideen aus einer Eis-Zeitreise der vergangenen Jahrzehnte.





**NEU!**  
BLAUBEER-SAHNE



**ERDBEER-JOGHURTCREME  
MIT BLAUBEER-SAHNE  
SEITE 19-20**

### Liebe Gastgeber & Eisfreunde,

alles kommt irgendwann wieder oder lebt neu auf, also fast alles. 2019 bekommen bei Langnese alte Klassiker ein neues Gewand! Wer von Ihnen hat sich nicht schon mal den Stieleis-Klassiker Nogger als 5 L Wanne gewünscht, oder wer von Ihnen kann sich noch an GRÜNOFANT, das Stielcheneis aus den 70ern erinnern, oder Solero als Wanne, DAS wär's doch!

Wünsche erfüllen macht gute Laune: Unter der Marke Eisgenuss haben wir drei Neuheiten, alte Klassiker, die mit Ihnen zusammen ein Revival in 2019 erleben werden: Nogger, Solero, Waldmeister. Zusammen mit der Carte D'Or Neuheit Blaubeer-Sahne haben wir uns wieder neue Dessertrezepturen ausgedacht und laden Sie auf den nächsten Seiten auf eine kleine Zeitreise ein! Von klassischen Desserts wie „Reis Trautmannsdorff“ oder eine Variante des Waldorfsalats bis hin zur Maibowle... kommen Sie mit auf eine süße Eis-Zeitreise und lassen Sie sich inspirieren.

### Ihr Marcus Hannig & das Langnese Business Team



**MARCUS HANNIG**  
Pâtissier

60's



**ALLES AUS WALDORF**  
SEITE 6-7

**SCHOKO-ROTWEIN-KUCHEN MIT BIRNEN**  
SEITE 8-9



**BRIOCHE MIT SCHOKOLADE UND NÜSSEN**  
SEITE 10-11



**REIS TRAUTMANNSDORFF**  
SEITE 12-13



**GRÜNOFANT**  
SEITE 14-15

70's



**CARPACCIO**  
SEITE 16-17



**ERDBEER-JOGHURT-CREME MIT BLAUBEER-SAHNE**  
SEITE 18-19



**MAIBOWLE**  
SEITE 22-23



**GEBRANNTER JOGHURT**  
SEITE 24-25

**TOAST HAWAII**  
SEITE 26-27



**BLAUBEER-SAHNE MIT MELONE UND STAUDENSELLERIE**  
SEITE 20-21



90's

80's

**INHALT**

## ... ALLES AUS WALDORF

Wareneinsatz 1,29 € | UVP 4,50 € | Spanne 3,21 €



### Zubereitung/ Anrichten:

Mayonnaise, saure Sahne und Zitronensaft verrühren. Die Sellerieknolle schälen, abspülen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Äpfel abspülen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und zusammen mit dem Sellerie und der verrührten Mayonnaise mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Zum Schluss eine Kugel Langnese Eisgenuss Nogger auf einem Dessertteller platzieren und mit Walnusskernen und rosa Pfefferbeeren bestreuen.

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Nogger
- 250 g Delikatess-Mayonnaise (80 %)
- 500 g saure Sahne
- 7½ EL Zitronensaft
- 850 g Knollensellerie
- 5 Äpfel (klein, süß-sauer, z.B. Cox Orange)
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 150 g Walnüsse
- 7½ TL rosa Pfeffer



Der Waldorfsalat wurde Ende des 19. Jahrhunderts in New York City im Hotel Waldorf, dem Vorläufer des Hotels Waldorf-Astoria kreiert, allerdings noch ohne Walnüsse. Heute gehört die Version mit Walnüssen zu den Klassikern der Salatküche.\*

\*Quelle: Wikipedia

# Delicious!

## 60's



Teller, Artikel-Nr.: i10013861

# Retro Style

60's

## SCHOKO- ROTWEIN- KUCHEN MIT BIRNEN

Wareneinsatz 2,17 € | UVP 6,50 € | Spanne 4,33 €

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Nogger
- 2 Becher Sahne à 200 ml
- 400 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale + Saft)
- 5 Eier (Kl. S)
- 3 Becher Mehl (375 g)
- 1 Pk. Backpulver
- 375 ml Rotwein
- 50 g Kakaopulver
- kleinere Birnen (ca. 2 kg)
- 75 g Walnusskerne, grob gehackt
- 8 EL dickflüssiger Honig
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 Bio-Orange (Schale)
- 1 Kugelausstecher

### Zur Dekoration:

- Puderzucker
- Johannisbeeren
- Minze
- Walnusskerne

### Zubereitung/ Anrichten:

Sahne in eine Schüssel gießen. Sahnebecher auswaschen und als Maß für Zucker und Mehl verwenden. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zur Sahne geben. Alles halb steif schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben und unterrühren. Rotwein auf ca. 50 ml einkochen und abkühlen lassen. Den Rotwein dann zum Teig geben. Wenn der Teig schwer reißend von den Quirlen fällt, hat er die richtige Konsistenz. Sonst eventuell noch mehr Flüssigkeit (Sahne oder auch Milch) oder, falls zu flüssig, Mehl zufügen.

Eine rechteckige Kuchenform mit ca. 4–5 cm hohem Rand (ersatzweise eine Auflaufform, 35 x 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Birnen schälen, den Stiel dabei stehen lassen und bis zum Füllen in kaltes Wasser mit Kerngehäuse entfernen ist. Birnen abtropfen lassen und in den Teig stecken. Mit Walnüssen bestreuen. Kuchen auf der 2. Schiene von unten auslösen, bis das backen (eventuell nach 60 Minuten mit Alufolie abdecken). Kuchen in der Form abkühlen lassen. Honig mit Vanillemark und Orangenschale kurz aufkochen. Den Kuchen samt der Birnen gleichmäßig damit bestreichen. Kuchen behutsam aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

Ein Stück Kuchen mit einer Kugel Langnese Eisgenuss Nogger auf dem Dessertteller platzieren. Abschließend mit Puderzucker, Johannisbeeren, Walnüssen und Minze dekorieren.



# BRIOCHE MIT SCHOKOLADE UND NÜSSEN

Wareneinsatz 1,53 € | UVP 4,50 € | Spanne 2,97 €

## Zubereitung/ Anrichten:

Die Brioche in gefällige Stücke schneiden und in Butter anrösten. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade dazu geben und verrühren. Die Ganache kaltstellen. Das Eiklar zusammen mit etwas Salz aufschlagen und bis zum Anrichten bereitstellen.

Die Brioche und eine Kugel Langnese Eisgenuss Nogger auf dem Dessertteller platzieren. Den Eisschnee auf die Brioche geben und abflämmen. Abschließend mit Haselnüssen und der Schokoladen-Ganache garnieren.

## Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Nogger
- 200 g Brioche
- 250 ml süße Sahne
- 150 g Zartbitterschokolade
- 20 g Butter
- 6 Eiklar
- 5 EL Zucker
- 125 g gehackte Haselnüsse
- Prise Salz



## REIS TRAUT- MANNSDORFF

Wareneinsatz 0,84 € | UVP 5,50 € | Spanne 4,66 €

### Zubereitung/ Anrichten:

Die Milch mit Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz erwärmen. Den Reis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Reis rühren. Die etwas zerkleinerten Sultaninen zum Reis geben. Den Reis auf Eis oder im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Kurz bevor die Reismasse stockt, Likör und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Den Reispudding sofort in kalt ausgespülte Auflaufförmchen füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und auf die Teller stürzen. Den Teller mit Himbeersauce, Himbeeren und grob gehackten Pistazien und Sultaninen garnieren. Den Reis mit etwas Honig beträufeln und eine Kugel Langnese Eisgenuss Waldmeister hinzugeben.

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Waldmeister

#### Für den Reis:

- 1/2l Milch
- 50 g Zucker
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Rundkornreis (Arborio oder Carnaroli)
- 2 Blatt Gelatine
- 30 g Sultaninen
- 2 EL Grand Marnier, oder Kirschwasser
- 150 ml Sahne

#### Weiteres:

- 125 g Himbeeren
- 4 EL Himbeersauce
- 1 EL Honig
- 1 TL Pistazien
- 1 EL Sultaninen



# 70's

## GRÜNOFANT

Wareneinsatz 0,65 € | UVP 2,50 € | Spanne 1,85 €

### Zubereitung / Anrichten:

Das Wasser aufkochen, Pulver mit einem Schneebesen einrühren – nicht schlagen – bis sich alles gelöst hat. Die Flüssigkeit in tiefe Teller füllen und kaltstellen bis die Masse fest geworden ist. Abschließend eine Kugel Langnese Eisgenuss Waldmeister auf den Wackelpudding platzieren und mit Vanillesauce abrunden.

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Waldmeister
- 1 l Wasser
- 200 g Götterspeise Pulver
- 100 g Zucker
- Vanillesauce (z. B. Lukull)



# Taste the 70's

## CARPACCIO

Wareneinsatz 1,10 € | UVP 3,30 € | Spanne 2,20 €

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Waldmeister
- 500 g Erdbeeren
- ½ Ananas
- frischer Rosmarin zum Bestreuen
- 1–2 Löffel Honig
- Optional: Zuckerwatte zur Dekoration

### Zubereitung/Anrichten:

Ananas in dünne Streifen aufschneiden. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Dann die Ananasscheiben auf dem Dessertteller platzieren und die Erdbeeren rundherum anrichten. Ananasstreifen mit Honig bestreichen und eine Kugel Langnese Eisgenuss Waldmeister darauf platzieren. Abschließend mit dem gehackten Rosmarin bestreuen.



back to the  
**80's!**

be happy

## ERDBEER- JOGHURTCREME MIT BLAUBEER- SAHNE

Wareneinsatz 0,87 € | UVP 2,50 € | Spanne 1,63 €



### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Blaubeer-Sahne
- 250 g Erdbeeren
- 500 ml stichfester Joghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale (ca. ½ TL)
- 3 EL Zucker
- Erdbeeren zum Garnieren

### Zubereitung/Anrichten:

Die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und pürieren. Erdbeerpüree, stichfester Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Masse in ein vorbereitetes Glas füllen und eine Kugel Carte D'Or Blaubeer-Sahne darauf platzieren. Abschließend mit etwas frischen Erdbeeren garnieren.



Glas, Artikel-Nr.: i10030118



# BLAUBEER-SAHNE MIT MELONE UND STAUDENSELLERIE

Wareneinsatz 0,99 € | UVP 3,50 € | Spanne 2,51 €

## Zubereitung/Anrichten:

Sellerie in Scheiben schneiden, zarte Stängel ganz lassen. Melone schälen und in fingerdicke Dreiecke schneiden. Ziegenkäse zerkleinern.

Sellerie, Melone, Käse auf Tellern arrangieren. Die Limette in Stücke schneiden und über dem Gericht leicht ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Abschließend daneben eine Kugel Carte D'Or Blaubeer-Sahne platzieren.

## Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Blaubeer-Sahne
- 250 ml Olivenöl
- 4 Stängel Sellerie
- 400 g Melone (z. B. Honigmelone, Wassermelone, Galiamelone)
- 200 g frischer Ziegenkäse
- ½ Limette
- Salz, Pfeffer



# HAPPY 90's



## MAIBOWLE

Wareneinsatz 1,96 € | UVP 5,80 € | Spanne 3,84 €

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Solero
- 2 Fl Weißwein (trocken)
- 2,5 Fl Sekt (halbtrocken)
- Eiskwürfel
- 5 Spr. Limettensaft
- 1 Bund Waldmeister

### Zum Anrichten:

- Blaubeeren
- Himbeeren

### Zubereitung/Anrichten:

Der Pflanzensaft von Waldmeister (auch Maikraut genannt) enthält Giftstoffe. Damit diese nicht ins Getränk gelangen, das Bündel immer so in den Wein hängen, dass die Stielenden herauschauen. Das Bündel Waldmeister etwas antrocknen lassen. Den Wein in einen Bowlekübel gießen und wie beschrieben den Waldmeister an einem Faden hineinhängen. Je nach gewünschter Geschmacksintensität 20–30 Minuten ziehen lassen. Dann das Kraut herausnehmen und wegwerfen. Den restlichen Wein dazugeben und mit gut gekühltem Sekt auffüllen. Wem das Ganze nicht süß genug ist, kann mit etwas Honig Abhilfe schaffen. Die Bowle in ein Martiniglas füllen und eine Kugel Langnese Eisgenuss Solero hineingeben. Abschließend mit Blau- und Himbeeren garnieren. Schön kalt, ein Hochgenuss nicht nur an lauen Maiabenden.

### Tipp:

Man sollte nur die jungen Triebe verwenden, die kurz vor der Blüte stehen. Zur weiteren Aromatisierung können noch einige Erdbeer- und Pfefferminzblätter hinzugefügt werden.





## GEBRANNTER JOGHURT

Wareneinsatz 0,64 € | UVP 3,50 € | Spanne 2,86 €

### Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Solero
- 250 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 125 g Joghurt
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Msp. gemahlene Vanille
- brauner Zucker zum Bestreuen
- Himbeeren zur Dekoration

### Zubereitung/Anrichten:

Sämtliche Zutaten verrühren, abseihen und in flache Formen füllen. Mit einer Klarsichtfolie dicht abdecken und im Backofen (100 Grad, Ober- und Unterhitze) ca. 40 Minuten stocken lassen. Abkühlen lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den gebrannten Joghurt und eine Kugel Langnese Eisgenuss Solero auf dem Dessertteller platzieren. Abschließend mit Himbeeren garnieren.





# TOAST HAWAII

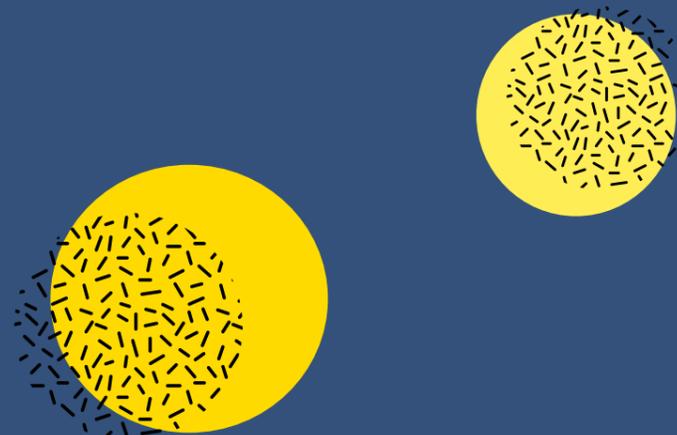
Wareneinsatz 2,16 € | UVP 6,40 € | Spanne 4,24 €

## Zutaten für 10 Personen:

- 10 Kugeln Langnese Eisgenuss Solero
- 300 g Ziegenkäse
- ½ Ananas
- 10 Scheiben Brioche
- Brombeeren zur Dekoration

## Zubereitung/Anrichten:

Die Briochescheiben in Butter anrösten. Ananas in kleine Stücke schneiden und auf die Brioche verteilen. Den Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls auf die Ananas und die Brioche verteilen. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Abschließend eine Kugel Langnese Eisgenuss Solero daneben platzieren und mit Brombeeren dekorieren.



# UNSERE NEUEN SORTEN!

Probieren Sie die Klassiker und Neuheiten  
als kreative Eisdesserts.



WALDMEISTER



NOGGER



SOLERO



BLAUBEER-SAHNE

## SCHÖN WAR'S!

Bis zum nächsten Mal.



Wir sind Ihre Inspiration und Quelle für Gastronomiebedarf und kreative Ideen. Besuchen Sie unseren Online-Shop und entdecken Sie die neuesten Trends rund um das Thema Eis und Desserts.

[www.poggemeier.com](http://www.poggemeier.com)



Poggemeier – der bewährte Partner von Langnese

### Ihre Online Vorteile:

- » Rund um die Uhr und überall bestellen
- » Immer zuerst informiert sein
- » Umfangreichen Service nutzen
- » Tipps & Tricks rund um das Eiskrem Geschäft
- » Rezeptdatenbank und Download Service

### Noch keine Zugangsdaten? Einfach registrieren in 3 Schritten:

**1**   
Anmelden

Auf [www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de) rechts oben „Anmelden“ und anschließend „Jetzt registrieren“ anklicken. Folgen Sie den Anweisungen.

**2** 

Für die **Erst-Registrierung** benötigen Sie als Langnese Geschäftskunde **Ihre Kundennummer**.  
Als **Interessent** füllen Sie bitte das **Kontaktformular** aus, damit wir Sie anschließend kontaktieren können.

**3** 

Sie erhalten eine **Bestätigungs E-Mail** mit Ihren Zugangsdaten.