

*Süsse
Glücksmomente
für Senioren*



„Meine Senioren lieben süsse Speisen zum Nachtessen, aber mir bleibt oft wenig Zeit zur Vorbereitung.“

Süsser Znacht – unsere Rezepte 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 Express-Rezepte Süßer Nacht

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
Flammeri/Griessbrei
1 l Milch
Kompott:
100 g Zucker
3 g Zimt, gemahlen
1 dl Birnensaft
6 g MAIZENA Maisstärke
300 g Birnen, gerüstet,
in Schnitze geschnitten
50 g Rote Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

Griessbrei:
• Milch zum Kochen bringen und Griess in die heisse Milch bei mind. 80°C einrühren. Griessbrei in tiefen Tellern anrichten und warm servieren.
Kompott:
• Zucker und Zimt mit dem Birnensaft aufkochen und mit angerührter Maisstärke binden. Birnenschnitze zugeben und darin kochen. Kompott auskühlen lassen und Johannisbeeren zugeben.
• Anrichten und mit Zimtzucker bestreuen.



Gratin Belle-Hélène

5
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g	Weissbrot, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
50 g	PHASE Professional wie Butter zu verwenden
5 dl	Birnensaft
1 kg	Birnen, in 1 cm Würfel geschnitten
250 g	Couverture, in 1 cm Würfel geschnitten
100 g	Baumnusskerne, halbiert, gehackt
8 dl	Milch
5 Stk.	Eier
70 cl	Birnenstücksaft
8 cl	Williams
40 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

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



Apfelstrudel mit Vanillesauce

2
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Strudel:	
1.4 kg	CATERLINE Apfelstrudel
100 g	Puderzucker
Sauce:	
1 l	CARTE D'OR Dessertsauce Vanille

ZUBEREITUNG

- Strudel:**
- Apfelstrudel nach Anleitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle zubereiten.
- Sauce:**
- Vanillesauce erwärmen und mit dem Strudel anrichten. Sauce zusätzlich à part servieren.



Quarkstrudel mit Rum-Rosinen-Sauce

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Strudel:	
1.8 kg	CATERLINE Topfen-/Quarkstrudel
100 g	Puderzucker
Sauce:	
1 l	CARTE D'OR Dessertsauce Vanille
150 g	Rosinen
1 dl	Jamaica Rum
2 dl	RAMA Cremefine Schlagcrème

ZUBEREITUNG

- Strudel:**
- Quarkstrudelstücke nach Anleitung im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle zubereiten.
- Sauce:**
- Vanillesauce erwärmen.
 - Rosinen mit Rum mischen, zur Vanillesauce geben und mixen.
 - Cremefine Schlagcrème aufschlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.



Dampfnudeln mit Vanillesauce

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Teig:

450 g	Weissmehl
1 g	Salz
40 g	Zucker
21 g	Hefe
2 dl	Milch
60 g	PHASE Professional wie Butter zu verwenden
100 g	Eier

Guss:

2 dl	Milch, lauwarm
2 dl	RAMA Cremefine Schlagcrème
40 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
7 dl	CARTE D'OR Dessertsauce Vanille

ZUBEREITUNG

Teig:

- Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen und zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Guss:

- Für den Guss die restlichen Zutaten verrühren und die Hälfte davon in die ausgefettete Form füllen.
- Vom Teig 20 Kugeln formen, in den Guss legen und zugedeckt nochmals 20-30 Min. aufgehen lassen. Restlichen Guss darüber verteilen.
- Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Min. backen.



Crêpes mit Aprikosen

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Crêpes:

20 Stk.	CATERLINE Crêpes, aufgetaut
30 g	PHASE Professional wie Butter zu verwenden
500 g	Aprikosen
50 g	Sultaninen
50 g	Zucker
5 g	Zimt, gemahlen
5 cl	Weisswein
20 g	Puderzucker

Garnitur:

2 dl	RAMA Cremefine Schlagcrème
5 cl	Milch

ZUBEREITUNG

Crêpes:

- Crêpes im Dampf erwärmen.
- PHASE Professional wie Butter zu verwenden schmelzen und Aprikosen mit Sultaninen, Zucker, Zimt und Weisswein darin dünsten. Füllung auf Crêpes verteilen. Crêpes falten, mit Puderzucker bestäuben und im heissen Ofen abblämen.

Garnitur:

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



Zwetschgen-Quarkknödel

mit Krokant auf Dörrpflaumenkompott

2
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

- Knödel:**
 20 Stk. CATERLINE Zwetschgen-Topfenknödel
 120 g PHASE Professional wie Butter zu verwenden
 200 g Krokant
 40 g Zucker
- Kompott:**
 500 g Pflaumen, getrocknet
 3 cl Vieille Prune
 5 dl Rotwein, zum Kochen
 60 g Zucker
 1 Stk. Zimtstange

ZUBEREITUNG

- Knödel:**
- Knödel nach Anleitung im Kombidämpfer oder im Kochtopf zubereiten. PHASE Professional wie Butter zu verwenden schmelzen, Krokant und Zucker begeben und leicht rösten. Knödel im Krokant-Zucker-Gemisch wenden und anrichten.
- Kompott:**
- Vieille Prune mit Rotwein, Zucker und Zimtstange aufkochen. Pflaumen halbieren und zugeben, aufkochen und ziehen lassen. Kompott gefällig mit Knödel anrichten.



Zwetschgenwähen

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

- Zwetschgenwähe:**
 750 g Zwetschgen, tiefgekühlt
 1 Stk. Kuchenteig
 20 g Haselnüsse, gerieben
 3 dl RAMA Cremefine Cuisine
 2 Stk. Eier
 10 g Vanillezucker
 50 g Zucker
 60 g KNORR Basis für Pürierte Kost und Auflauf
 50 g Puderzucker
- Garnitur:**
 2 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
 5 cl Milch

ZUBEREITUNG

- Zwetschgenwähe:**
- Eingefettetes Backblech mit dem Kuchenteig auslegen und den Rand gut andrücken. Boden gut einstechen, Haselnüsse darauf verteilen und Zwetschgenhälften kreisförmig auf den Teigboden legen.
 - Für den Guss alle Zutaten verrühren. Den Guss langsam auf die Zwetschgen geben und ca. 30-40 Min. backen.
 - Kuchen am Schluss mit Puderzucker bestäuben oder apricotieren.
- Garnitur:**
- Cremefine Schlagcrème zusammen mit der Milch aufschlagen. Kuchen schneiden, anrichten und mit einem Klecks Schlagcrème garnieren.



Griess-Flammeri mit Sauerkirschen

3
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

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

ZUBEREITUNG

- Flammeri:**
- Milch zum Kochen bringen und Griess in die heisse Milch bei mind. 80°C einrühren. Griessbrei 10 Min. stehen lassen und dabei einige Male umrühren. Anschliessend in Kokotten portionieren und erkalten lassen.
- Garnitur:**
- Dessert Kirschen in der Mitte eines Tellers anrichten.
 - Flammeri stürzen, auf den Kirschen platzieren und evtl. mit wenig Sauce von den Kirschen nappieren.



Ovo-Milchreis mit Bananen

4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Milchreis:
8.5 dl Milch
75 g Ovomaltine
200 g CARTE D'OR Milchreis

Garnitur:
1.2 kg Bananen
400 g CARTE D'OR Dessert Topping Schoko
3 dl RAMA Cremefine Schlagcrème
40 g Mandeln, gehobelt

ZUBEREITUNG

- Milchreis:**
- Zusammen mit Ovomaltine nach Anleitung zubereiten und portionieren.
- Garnitur:**
- Bananen gefällig schneiden und auf dem Milchreis anrichten.
 - Cremefine Schlagcrème nicht zu steif aufschlagen und einen Klecks darauf geben.
 - Den Milchreis mit Schoko-Topping und gerösteten Mandeln garnieren.



Birchermüesli

2
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g KNORR Knorrtsch®
Feine Haferflocken
4 dl Milch
80 g Sultaninen
1 l RAMA Cremefine Fraïche
Zitrone
1 Stk. Zitrone
6 Stk. Äpfel
1 kg Saisonale Früchte
60 g Haselnüsse, gerieben
2 dl RAMA Cremefine Schlagcrème

ZUBEREITUNG

- Haferflocken mit Milch und nach Belieben mit Sultaninen mischen und 1 Std. quellen lassen. Cremefine Fraïche, Zitronenschale und -saft unterrühren. Äpfel an der Bircherraffel dazu reiben, so dass die Schale zurückbleibt, sofort untermischen. Früchte und Nüsse darunter mischen und bei Bedarf mit wenig Milch verdünnen.
- Cremefine Schlagcrème aufschlagen, unterheben und nach Belieben süßen. Müesli in Schälchen anrichten und garnieren.



Pürierter Brot- und Butterpudding



4
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

165 g Grundrezept für Püriertes Brot
45 g Butter, zum Schmelzen
25 g Sultaninen
445 g RAMA Cremefine Cuisine
1 Stk. Vanillestange
1.3 dl Vollei, flüssig
60 g Zucker
20 g Butter
10 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- „Püriertes Brot“ in Scheiben schneiden, in Kokotten legen und mit der flüssigen Butter bepinseln.
- Vanilleschote und Vanillemark zusammen mit Cremefine Cuisine aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Vollei und Zucker cremig rühren und heiße Cremefine Cuisine unter ständigem Rühren dazu geben. Das Gemisch sorgfältig über das Brot gießen und Butterflocken darauf verteilen.
- Sultaninen mixen und als Punkte darauf dressieren. Im heißen Wasserbad vorwärmen und im Wasserbad bei 140-150°C im Backofen garen.
- Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Mit saisonalem Kompott servieren.



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

Pürierter Apfelstrudel mit Vanillesauce



2
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

200 g CATERLINE Apfelstrudel
5 dl CARTE D'OR Dessertsauce
Vanille

ZUBEREITUNG

- Apfelstrudel nach Anleitung zubereiten, zusammen mit der Vanillesauce fein pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Masse in einen Kisag füllen, den Kisag begasen, gut schütteln und Schaum in Gläser portionieren.
- Nach Belieben zuerst etwas warme Vanillesauce in Gläser füllen und mit dem Schaum vollenden. Nach Belieben mit wenig Zimt bestreuen.



Pürierte Schwarzwälder Torte



5
Steps

ZUTATEN für 10 Personen

Torte:
500 g Grundrezept für Püriertes Biskuit
4 cl Wasser
60 g Zucker
7 cl Kirsch
100 g CARTE D'OR Dessert Kirschen
10 g KNORR Bindemittel kaltquellend
5.5 dl RAMA Cremefine Schlagcrème, aufgeschlagen
3 cl Kirsch
40 g Puderzucker
Garnitur:
1 dl Vollrahm, aufgeschlagen

ZUBEREITUNG

- Torte:**
- „Püriertes Biskuit“ zweimal quer durchschneiden, so dass 3 gleich dicke Böden entstehen.
 - Wasser und Zucker zu einem Sirup kochen, abkühlen lassen und den Kirsch zugeben.
 - Kirsch mit Puderzucker mischen und unter die Cremefine Schlagcrème mischen. Den ersten „Biskuitboden“ leicht mit Kirschsirup tränken. Dessert Kirschen pürieren, mit kaltquellendem Bindemittel binden, auf dem Boden verteilen und mit parfümierter Schlagcrème bestreichen.
 - Mit restlichen Biskuits und Cremefine Schlagcrème zu einer Torte vollenden.
- Garnitur:**
- Torte mit Rosetten aus Vollrahm garnieren.



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

SÜSSER ZNACHT LEICHT GEMACHT!

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



- Ideal als süsser Znacht
- 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 gefalten und tiefgefroren und somit einzeln entnehmbar

**CARTE D'OR
Milchreis klassische Art**
1,6 kg-KTN
Art.-Nr.: 46673



- Leckerer Milchreis – für heisse und kalte Genüsse!
- Einfach – schnell – gelingsicher
 - Nur in heisse Milch einrühren – kein Kochen mehr notwendig

**CARTE D'OR
Dessertsauce Vanille**
1 l-TE
Art.-Nr.: 4492



- Dessertsauce mit Vanillegeschmack
- Servierbereit
- Bain-Marie stabil
- Mikrowellentauglich (ohne Verpackung)

**CARTE D'OR
Flammeri/Griessbrei**
6 x 1,7 kg-KTN
Art.-Nr.: 10815



- Ideal als süsser Znacht
- Mit feinem Sahne-Vanille-Geschmack
- Ohne Kochen – nur in heisse Milch einrühren!

**CARTE D'OR
Dessert Topping Schoko**
1 kg-FL
Art.-Nr.: 46120



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

CARTE D'OR Dessert Kirschen
2 kg-DOS
Art.-Nr.: 20056



- Ausgesuchte Kirschen in leicht gebundenem Saft
- Heiss oder kalt – saisonunabhängig – sofort servierfertig

RAMA Cremefine Schlagcrème
8 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 77072



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

RAMA Cremefine Cuisine
8 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 77071



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

RAMA Cremefine Fraîche
8 x 1 l-TE
Art.-Nr.: 47282



- Die Alternative zu Crème Fraîche auf Pflanzenölbasis
- Rahmersatz zum Binden und Verfeinern in der warmen Küche
 - Cremig-frischer Geschmack, feine Konsistenz
 - Nur 24% Fett
 - Lange Haltbarkeit
 - Besonders kochstabil, gerinnt nicht
 - Kein Wasserabsatz, keine Phasentrennung
 - Bain-Marie stabil
 - Gefriertastabil, säure- und alkoholresistent

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



- Die clevere Alternative zu Butter und ca. 30% günstiger**
 - Anwendung wie Butter – zum Kochen, Backen, Braten
 - Frisch, authentisch und cremig im Geschmack
- **Unverbindliche Preisempfehlung: GHP ca. 30% unter Butter

**KNORR Knorritsch®
Feine Haferflocken**
5 kg-SA
Art.-Nr.: 35594



- Die Tagesration von 50 g Haferflocken enthält 15% der empf. Tagesdosis an Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6 und Niacin.

MAIZENA Maisstärke
1 x 2,5 kg-KTN
Art.-Nr.: 908014



- Ideales Bindemittel für Saucen, Desserts uvm.

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
- Transparentes Bindemittel ideal für Saucen, Suppen und Dressings
- Neutral im Geschmack
- Ideal für die Heiss- und Kalтанwendung

* **Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.):** Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).
Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süssungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.
Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).



Chefmanship[®]
Centre

JETZT ANMELDEN: NEUE WORKSHOPS 2019! UNSERE CULINARY FACHBERATER ZEIGEN IHNEN:



Workshop
„Pürierte
Kost“

... wie Sie pürierte Kost
abwechslungsreich zubereiten



Workshop
„Pürierte
Kost 2.0“

... wie Sie konsistenzadaptierte
Kost problemlos aus dem
gängigen Speiseplan ableiten



Workshop
„Demenz“

... wie Sie optimale Kost für
Menschen mit Demenzerkrankung
abwechslungsreich zubereiten

WEITERE INFOS AUF UFS.COM!



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH | Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen

T 052 645 60 18 W www.ufs.com

Folgen Sie uns auf

67749521

