



Marshmallows, Cranberrysirup
und Eiscreme sind die perfekten Dessert-Begleiter für CrissCuts



The Sweetest Sin – CrissCuts süß serviert

Marshmallows, Cranberrysirup
und Eiscreme sind die perfekten Dessert-Begleiter für CrissCuts

Langweiliges Dessert war gestern: Pistazienkerne (Art. Nr. G4942) in einer kleinen Pfanne rösten und anschließend im Mixer zusammen mit etwas Rosmarinsalz fein zerkleinern. Marshmallows in Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Etwas Cranberrysirup auf einen Teller geben und verstreichen. Nach Vorgabe frittierte CrissCuts (Art. Nr. 5246) auf dem Teller anrichten. Mit einer Eiskugel (Art. Nr. 4700) und den Marshmallows toppen. Mit einem Brenner kurz rösten und als besonderen Kick mit Pistaziensalz verfeinern.



Frisch aus dem Garten

Sweet Potato Shoestring Fries mit Petersilie, Kerbel und Knoblauch

Petersilie, Kerbel und Knoblauch fein hacken. Mit etwas Olivenöl beträufeln und verrühren. Die Knoblauchkräuter über die knusprig gebackenen Sweet Potato Shoestring Fries streuen und schmecken lassen.

Tipp: Die verfeinerten Sweet Potato Shoestring Fries passen perfekt zu zart gebratenem Fisch.



Diese Fries haben einen am Apfel



Sweet Potato Crispy Fries à la Apple Crumble

Einen Apfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden.
Diese mit Zucker und Zimt langsam erhitzen und zu einem Ragout köcheln.
Frisch frittierte Sweet Potato Crispy Fries mit Puderzucker bestreuen und
genau so flambieren, wie man das von der Crème Brûlée kennt. Apfelragout
auf den flambierten Fries verteilen. Yummy!

Süß, süßer, Süßkartoffeldessert



Brûlée aus Sweet Potato Crispy Fries
mit weißem Schokoladeneis und frischen Beeren

Frisch frittierte Sweet Potato Crispy Fries mit etwas Zucker bestreuen. Danach
flambieren, bis der Zucker karamellisiert und eine knusprige Kruste entsteht.
Mit weißem Schokoladeneis und Beeren dekorieren. Einfacher geht süß nicht.