

Cremissimo

à la

**fru[®]
fru**



EINFACH KÖSTLICH!
REZEPTIDEEN



MINI ERDBEER- TOPFENBÄLLCHEN



Die süßesten Kugeln, die dein Airfryer je gesehen hat. Flaumig, fruchtig und einfach unwiderstehlich.

Zubereitung:

1. Topfen und Eier in einer Schüssel mit einem Rührgerät vermengen.
2. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Staubzucker in eine separate Schüssel sieben und vorsichtig unter die Topfenmischung heben, sodass ein glatter Teig entsteht.
3. Mit feuchten Händen den Teig zu 12 kleinen Bällchen formen.
4. Nach und nach die Bällchen im Airfryer für 10 Min. bei 170°C backen. Pro Durchlauf passen etwa 5-6 Bällchen in den Einsatz.
5. In der Zwischenzeit die gefriergetrockneten Erdbeeren in einem Mixer pulverisieren und mit dem Zucker mischen.
6. Die noch heißen Bällchen in der Erdbeer-Zucker-Mischung wälzen. Sollten sie hierfür zu trocken sein, können sie mit etwas Wasser besprüht werden.
7. Die Bällchen in einer großen Schüssel abwechselnd mit 12 Kugeln Cremissimo à la fru fru® Erdbeere und frischen Erdbeeren anrichten.

Cremissimo

Zutaten für 12 Bällchen:

(6 Portionen)

20 g gefriergetrocknete Erdbeerscheiben

200 g frische Erdbeeren

12 Kugeln Cremissimo à la fru fru® Erdbeere

250 g Topfen (40% Fett)

2 Eier (Größe M)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80 g Staubzucker

2 EL Zucker



FRU FRU STRAWBERRY COOKIES

Überrasche deine Liebsten mit diesen unfassbar köstlichen Cookies mit gesalzener Macadamia und weißer Schokolade, getoppt mit einer Kugel cremigem Cremissimo à la fru fru® Erdbeere. Der Sommer kann kommen!

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Flüssige Butter und Zucker vermengen. Anschließend ein Ei, Milch und Vanilleextrakt unterrühren.
3. Nun Mehl und Backpulver vermengen und portionsweise unterrühren, bis ein cremig-fester Teig entsteht.
4. Gefriergetrocknete Erdbeeren und Macadamianüsse grob hacken und gemeinsam mit weißen Schoko-Chunks vorsichtig unterheben.
5. Nun mit einem Eisportionierer kleine Teigkugeln formen, mit ausreichend Abstand auf einem Backblech verteilen und 10 Min. auf mittlerer Schiene backen.
6. Cookies abkühlen lassen, mit je einer Kugel Cremissimo à la fru fru® Erdbeere toppen und servieren!

Cremissimo

Zutaten für 11-12 Kekse:

125 g Butter, flüssig
50 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
1 Ei Gr. M
1 EL Milch
1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g weiße Schoko Chunks
25 g gefriergetrocknete Erdbeeren
50 g gesalzene Macadamianüsse
12 Kugeln Cremissimo à la fru fru® Erdbeere



FRU FRU- SCHICHTDESSERT



Dieses fruchtige Schichtdessert kann bequem im Voraus zubereitet werden und muss kurz vorm Servieren nur noch mit einer Kugel Cremissimo à la fru fru® Erdbeere getoppt werden. Schnell zubereitetet & super cremig: ein Traum für alle Erdbeer-Fans!

Zubereitung:

1. Mit einem Mörser oder Nudelholz Haferkekse zerbröseln.
2. Die Erdbeeren mit einem Mixer pürieren.
3. Abwechselnd fru fru® Erdbeer Joghurt, Erdbeerpüree und zerbröselte Kekse in sechs Gläsern schichten.
4. Die Gläser im Kühlschrank bis zum Verzehr kalt stellen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren, die Gläser mit einer Kugel Cremissimo à la fru fru® Erdbeere toppen.

Tipp: Optional können zum Erdbeerpüree auch ein paar in Stückchen geschnittene Erdbeeren gegeben werden.

Cremissimo



Zutaten für 6 Gläser:

150 g Haferkekse
300 g frische Erdbeeren
250 g fru fru® Erdbeer Joghurt
6 Kugeln Cremissimo à la fru fru® Erdbeere



CreMISSIMO

Österreich isst ganz gerührt.



Mehr
Rezeptideen
auf [Cremissimo.at](https://cremissimo.at)