

Super Superfood: Dessertrezept für trendbewusste Zielgruppen

„Berry Legendary“ von Erlenbacher Backwaren



Rezept „Berry Legendary“ von Erlenbacher – Foto: Erlenbacher Backwaren

Als Bestandteil vieler trendiger Rezepte sind sie schon lange nicht mehr wegzudenken: Superfoods wie Chiasamen, Matcha oder Spirulina-Algen. Vor allem wenn Gastronomen junge, trend- und ernährungsbewusste Zielgruppen erreichen wollen, sind diese Zutaten ein wahrer Magnet. Erlenbacher liefert mit diesem Rezept „Berry Legendary“ die passende – und vor allem köstliche – Inspiration.

Goji-Beeren, Hanfsamen, Acerola-Kirsche – die Liste an Superfoods scheint schier unendlich. Gerade für viele junge Gäste sind die Power-Zutaten fester Bestandteil ihrer Ernährung. Zuhause sind sie in Salaten, Bowls, Smoothies – und jetzt auch in Desserts. Denn auch wenn einen die süße Versuchung überkommt, lassen sich Superfoods gezielt einsetzen. Zum Beispiel im neuen Rezept „Berry Legendary“.

Dieses Rezept beweist absolutes Trendpotenzial und liefert Gastronomen

Inspiration, um ihrem Dessertangebot einen Super-Kick zu verleihen. Die Superstars im Rezept? Chiasamen, Skyr und Avocado.

In nur wenigen Schritten nachhaltig begeistern

Nur weil etwas eindrucksvoll ist, muss es nicht unbedingt kompliziert sein. Das Rezept „Berry Legendary“ ist im Nu servierfertig – und wird Ihren Gästen lange Zeit in Erinnerung bleiben.

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

- 2 Beeren-Skyr-Schnitten von Erlenbacher Backwaren, halbiert
- 80 ml Kokosmilch
- 30 g Chiasamen
- 40 g Naturjoghurt
- 1 Avocado
- 100 ml Himbeermark
- 16 Erdbeeren
- 4 Brombeeren
- 8 Himbeeren
- 4 Minzblätter
- 8 große Stücke Streusel-Crumble
- Kokos-Chips zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Für die Chia-Kokos-Creme Kokosmilch, Chiasamen und Naturjoghurt vermischen und mindestens 12 Stunden stehen lassen.
2. Die Avocado schälen und 8 halbe Scheiben abschneiden, den Rest der Avocado würfeln.
3. 12 der 16 Erdbeeren würfeln, mit der Avocado mischen und mit dem Himbeermark binden.
4. Jeweils 2 halbe Avocado Scheiben auf einen Teller legen und in einem Metallring darauf das Tatar anrichten, danach den Ring abnehmen.
5. Eine Hälfte der Beeren-Skyr-Schnitte daneben anrichten.
6. Im Anschluss Tupfen mit der Kokos-Chia-Creme und dem Beerenmark setzen.
7. Mit Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kokos-Chips, Streusel-Crumble und Minze dekorieren.



Schritte zum Anrichten des Rezepts „Berry Legendary“

Fotos: Erlenbacher Backwaren