



Weihenstephan

# Gewürz-Kakao-Waffeln mit Mascarpone-Joghurt



Zutaten (für ca. 12 Waffeln):

- 200g zimmerwarme Weihenstephan Butter
- 150g Zucker
- Salz
- 3 Eier
- 300g Mehl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Backpulver
- 250ml Weihenstephan H-Kakao
- 400g Weihenstephan Mascarpone-Joghurt fein gesüßt
- 1 TL geriebene Zitronen- oder Orangenschale
- 400g winterliche Früchte, z.B.: Mango, Physalis und Granatapfel
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

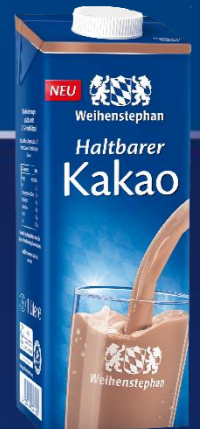
Für die Waffeln Butter mit Zucker, einer kleinen Prise Salz und der Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Eigelbe mit der Butter verrühren. Mehl, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen. In drei Portionen unterrühren, dazwischen jeweils etwas Weihenstephan Haltbarer Kakao zugeben. Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben. 30 Minuten ruhen lassen.

Ein Waffeleisen vorheizen. Für jede Waffel etwa 2 EL Teig in dem heißen Waffeleisen verteilen, zuklappen und etwa 3 Minuten goldbraun backen. Wiederholen bis der Teig verbraucht ist.

Die fertigen Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Früchte putzen und in Stücke schneiden, Weihenstephan Mascarpone-Joghurt mit Zitruschalen verrühren. Waffeln mit Früchten und Joghurt anrichten und mit etwas Kakao bestäuben.

## Meine Lieblings-Rezepte von Weihenstephan

Die Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)



# Heißer Kakao mit Ingwer und Zimt



## Zutaten (für 4 Tassen mit 250ml):

- 800ml Weihenstephan H-Kakao
- 1 Orange
- 3-4 cm Ingwerwurzel
- 1 Zimtstange
- Kakaopulver
- 100g Weihenstephan Schlagrahm
- 100ml Weihenstephan Frische Milch (1,5%)

## Zubereitung:

Weihenstephan Haltbarer Kakao aufkochen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale in dünnen Streifen abschälen, den Saft auspressen.

Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden und mit Orangenschale, -saft und einer Zimtstange in den Kakao geben. Noch einmal aufkochen, dann etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Schlagrahm halbsteif schlagen und die Milch aufschäumen – entweder in einem Milchschaumer oder einfach in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Milch und Sahne locker mischen. Den Kakao durch ein Sieb abgießen und in 4 Tassen füllen. Mit Milchschaum-Sahne auffüllen und mit Kakaopulver bestreuen.

# Meine Lieblings-Rezepte von Weihenstephan

Die Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)





Weihenstephan

# Heißer Kakao mit Mini-Marshmallows gratiniert



Zutaten (für 4 Tassen mit 250ml):

- 1l Weihenstephan H-Kakao
- 4 Chocolate Chip Cookies und ein paar Cookies zum Servieren
- 50g Zartbitter-Schokolade
- ca. 60g Mini-Marshmallows

Zubereitung:

Ofengrill vorheizen. Weihenstephan Haltbarer Kakao aufkochen. Währenddessen 3-4 Cookies fein zerkrümeln und auf eine Untertasse geben. Die Ränder der Tassen mit etwas Kakao befeuchten und mit dem Rand in die Brösel tauchen.

Zartbitter-Schokolade grob hacken und in einem sehr kleinen Topf bei geringster Hitze unter Rühren schmelzen. Die Tassen mit der heißen Schokolade ziemlich voll füllen, jeweils 2-3 EL Minimarshmallows darauf verteilen, so dass die Marshmallows einen kleinen Berg bilden. Vorsichtig etwa 1 Minute im Ofen überbacken, bis die ersten Marshmallows braun werden – Vorsicht: sobald sie braun sind, werden sie auch schnell schwarz. Mit Schokolade beträufeln und sofort servieren - eventuell mit ein paar zusätzlichen Chocolate Chip Cookies.

**Unser Tipp:**

Schmeckt auch mit Schuss: Jeweils mit etwa 2 cl Orangenlikör oder Rum abschmecken.

## Meine Lieblings-Rezepte von Weihenstephan

Die Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)





Weihenstephan

# Schokopätzchen mit Kakaocreme-Füllung



## Zutaten (für 20 Doppel-Kekse):

### Für die Plätzchen:

- 200g Weihenstephan Butter
- 75g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g Kakaopulver
- 200g Mehl
- 1 Prise Salz

### Für die Füllung:

- 200ml Weihenstephan H-Kakao
- 1/2 Pckg. Karamellpudding-Pulver
- 3 EL Zucker
- 125g zimmerwarme Weihenstephan Butter

## Zubereitung:

### Für die Füllung:

3 EL Weihenstephan Haltbarer Kakao mit Puddingpulver verrühren, den Rest mit dem Zucker aufkochen lassen. Puddingmischung unterrühren, nach Packungsanweisung kochen, vom Herd nehmen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### Für die Kekse:

Backofen auf 180 Grad vorheizen (keine Umluft). Butter mit Zucker schaumig rühren, Mandeln, Kakaopulver, Mehl und Salz zugeben. Kurz verkneten. Teig 30 Min. kühlen. Dann zu 40 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht flach drücken und auf der mittleren Schiene 8-10 Min. hell backen. Fertige Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

### Für die Füllung:

Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Pudding löffelweise nach und nach unterrühren. Jeweils 2 Schokokekse mit etwas Kakao-Karamell-Creme zusammensetzen.

### Unser Tipp:

Nach Belieben zusätzlich mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren. Dafür ca. 50 g Zartbitter-Kuvertüre schmelzen, einen Löffel darin eintauchen und die herabtropfende Schokolade mit einer Schlenkerbewegung über die Plätzchen verteilen.

# Meine Lieblings-Rezepte von Weihenstephan

Die Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)

