Thüringer Land

Unsere Lieblinge für jede Küche

- Mehrweg schont die Umwelt
- bewahrt die Frische und Natürlichkeit

34 raffinierte Rezepte: einfach, schnell und lecker!

Inhalt

Dips & Dressings

7 Thüringer Land Meerrettich Dip
8 Thüringer Land Tomatendip „Spezial“
8 Thüringer Land scharfer Zitronen-Honig Dip
9 Thüringer Land Apfel-Senf Creme
9 Thüringer Land Honig-Senf Dressing

Salate und Brotaufstriche

11 Thüringer Land feiner Lachsbrotaufstrich
12 Thüringer Land Forellencreme
12 Thüringer Land Tomatensalat
13 Thüringer Land Paprika-Granatapfel-Salat mit Hähnchenbrust
14 Thüringer Land Rote-Beete Salat
14 Thüringer Land Kartoffelsalat
15 Thüringer Land Spitzkohl-Orangensalat

Suppen

17 Thüringer Land kalte Gurkensuppe
17 Thüringer Land Kopfsalat-Süppchen
18 Thüringer Land Orangen-Schaumsuppe
19 Thüringer Land Zitronensuppe mit Garnelen

Inhalt

Herzhaftes

21 Thüringer Land Hackfleischauflauf
22 Thüringer Land marinierte Heringsfilets
23 Thüringer Land Zwiebelkuchen

Desserts und Cremes

25 Thüringer Land Himbeer-Schichtdessert
26 Thüringer Land schnelle Vanillecreme
27 Thüringer Land Obstsalat-Dressing
27 Thüringer Land Aperol Creme
28 Thüringer Land Bienchenschmaus
29 Thüringer Land Kokostraum
29 Thüringer Land Eierlikör Dessert

Kuchen und Torten

31 Thüringer Land Vitaminkuchen
32 Thüringer Land Mandarinen Mohnkuchen
33 Thüringer Land Mooskuchen
34 Thüringer Land Aprikosen-Mohntorte
35 Thüringer Land Quark-Mandarinen-Torte

Power-Drinks

37 Thüringer Land Guten-Morgen-Drink
38 Thüringer Land Power-Smoothie
39 Thüringer Land Beerenshake

Thüringer Land Saure Sahne 20% und 10%

- ✓ Natürliche Produktreifung in der Glasflasche
- ✓ Säuerlich aromatischer Geschmack und gute Verträglichkeit durch spezielle Milchsäurekulturen
- ✓ Frei von Zusatzstoffen
- ✓ Auch nach Anbruch, bei kühler Lagerung, mehrere Tage haltbar
- ✓ Kochstabil, kein Verklumpen oder Gerinnen
- ✓ Idealer Begleiter in der kalten und warmen Küche sowie zum Backen

Zum leichten Ausgießen aus der Flasche:

Kräftig schütteln!

Öffnen

Herausgießen

Thüringer Land Schlagsahne 32%

- ✓ Schonende Verarbeitung
- ✓ Besonders hohes Aufschlagvolumen durch mind. 32% Fett
- ✓ Verwendung von pflanzlichem Carrageen zum Schutz vor Verklumpung
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Feiner Sahne-Geschmack

Mehrweg Glasflasche

- ✓ Mehrweg schont unsere Umwelt
- ✓ Glas ist ein seit Jahrhunderten bewährtes Verpackungsmaterial, hygienisch und zu 100% recycelbar

Dips und Dressings

Die idealen Begleiter zum Grillen, für das Fondue oder zum Dippen.

Thüringer Land Meerrettich Dip

Zutaten für 8 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
1 Glas Sahne Meerrettich (ca. 240 g)

Zubereitung:

Die Saure Sahne ca. 1 Minute mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Anschließend löffelweise den Meerrettich hinzufügen und gründlich unterrühren. Den Dip vor dem Servieren mit etwas Pfeffer bestreuen.

Unsere Thüringer Land-Variationen mit dem Meerrettich Dip:

- **Thüringer Land scharfer Preiselbeer-Dip**
  Zusätzlich 2-3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas) unterheben und gut vermengen.
- **Thüringer Land Orangen Dip mit Pep**
  Zusätzlich 2-3 EL feinen Orangenfruchtaufstrich unterrühren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Schmeckt auch sehr gut mit Birnen- oder Zitronenfruchtaufstrich!

Thüringer Land Tomatendip „Spezial“

Zutaten für 8 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
8 EL Tomatenketchup
1 Messerspitze Zimt
250 g Cocktailtomaten
1-2 TL Chiliflocken
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit der Sauren Sahne verrühren. Anschließend das Tomatenketchup löffelweise hinzugeben und mit der sauren Sahne vermengen. Cocktailtomaten aushöhlen und dazugeben. Zuletzt Zimt und Chiliflocken hinzugeben und alles gründlich verrühren. Den Dip in ein Schälchen füllen und mit Chiliflocken oder Chiliringen garnieren.

Thüringer Land scharfer Zitronen-Honig Dip

Zutaten für 8 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
2 EL feiner Zitronenaufstrich
2 TL flüssiger Honig
ca. 1 TL Chiliflocken

Zubereitung:

Saure Sahne 1 Minute mit dem Handrührgerät cremig rühren. Den Zitronenfruchtaufstrich grob mit dem Honig vermengen. Anschließend die Masse vorsichtig in die Saure Sahne einarbeiten. Zuletzt den Dip mit Chiliflocken abschmecken.

Unser Thüringer Land Tipp:

Diese Soße schmeckt auch mit Orangenfruchtaufstrich sehr gut.

Thüringer Land Apfel-Senf Dressing

Zutaten für 8 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
6 EL feines Apfelmus
2-3 EL Senf

Zubereitung:

Die Saure Sahne gemeinsam mit dem Senf cremig verrühren. Anschließend nach und nach das Apfelmus hinzugeben und alles für 2 bis 3 Minuten verrühren. Den gewünschten Salat mit dem Dressing anmachen und mit frischen Apfelstreifen garnieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Dieses erhält noch etwas mehr Pep, indem man etwa 1 TL Chiliflocken gründlich mit einrührt.

Thüringer Land Honig-Senf Dressing

Zutaten für 8 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
4 EL Senf
4 EL Honig
Frische Kräuter oder
1 Packung 8-Kräuter, TK
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Saure Sahne 1 Minute cremig rühren. Anschließend den Senf untermengen, danach den Honig mit der Masse gründlich verrühren. Zuletzt die Kräuter unterheben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Thüringer Land Tipp:

Das Honig-Senf Dressing schmeckt besonders gut zu frischem Blattsalat.

Salate und Brotaufstriche

Leckere Beilagen für die Sommertage

Thüringer Land feiner Lachsbrotaufstrich

Zutaten für 6 Personen:

Meerrettich Dip mit Zitronenfruchtaufstrich von Seite 7
300 - 400 g geräucherter Lachs
Etwas Zitronengras oder Dill

Zubereitung:

Den Meerrettich Dip mit Zitronenfruchtaufstrich herstellen und kurz kühl stellen. Währenddessen den geräucherten Lachs mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Die gekühlte Meerrettich-Zitronen-Creme zu der Lachsmasse hinzugeben und alles gut vermengen. Den Brotaufstrich zuletzt mit etwas Zitronengras garnieren.

Thüringer Land Forellencreme

Zutaten für 6 Personen:

Meerrettich Dip von Seite 7
375 g Forellenfilet
Etwas Dill
1 Zitrone

Zubereitung:

Den Meerrettich Dip herstellen und bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen. Das Forellenfilet sehr fein schneiden und unter die Masse heben.
Zuletzt die Zitrone vierteln und die Creme mit Dill und einer Zitronenspalte garnieren.
Vor dem Verzehr kann die Zitrone über die Forellencreme geträufelt werden.

Thüringer Land Tomatensalat

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
1 kg frische Tomaten
250 g Fleischwurst (z.B. Lyoner od. Jagdwurst)
1 Bund Schnittlauch, frisch oder TK
1-2 rote Zwiebel
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Die Fleischwurst ebenfalls in schmale Streifen schneiden und zu den Tomaten geben. Schnittlauch und die halbe Zwiebel fein würfeln und miteinander vermengen. Saure Sahne cremig rühren. Abschließend Tomaten, Wurst, Schnittlauch und Zwiebeln zu der Masse geben und alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen.

Thüringer Land Paprika-Granatapfel-Salat mit Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Personen:

Scharfer Zitronen-Honig Dip von Seite 8
450 g rote Paprikaschoten
1 Granatapfel
450 g Hähnchenbrustfilet
1 Birne
1–2 EL Erdnussöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprika putzen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und vorsichtig die Kerne herauslösen. Die Birne in Stückchen schneiden. Den scharfen Zitronen-Honig Dip herstellen. Nun die Paprikawürfel, die Birnenstücke und die Granatapfelkerne unter die Masse heben. Anschließend Salat zum Ruhen beiseite stellen. Das Hähnchenbrustfilet würzen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin pro Seite etwas 5 Minuten anbraten. Danach das Filet aus der Pfanne nehmen und in Alufolie zum Nachziehen kurz beiseite stellen.
Den Salat nochmals kräftig durchmengen und auf Tellern anrichten. Das Hähnchenbrustfilet aus der Folie nehmen, in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden und ebenfalls auf Tellern anrichten. Das Gericht zuletzt mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Thüringer Land Rote-Beete Salat

Zutaten für 4 Personen:

Scharfer Preiselbeer Dip von Seite 7
1 Glas Rote Beete in Scheiben
1 Apfel
Diverse Kräuter

Zubereitung:

Den scharfen Preiselbeer Dip herstellen und kühl stellen. Die Rote Beete abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Die Rote Beete unter den Dip heben, den Apfel dazuhobeln, die Kräuter hinzugeben und alles gut vermengen. Den Salat nochmals kurz in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Unser Thüringer Land Tipp:

Für einen roten Heringsalat etwa 250 g klein geschnittenes Matjesfilet hinzugeben.

Thüringer Land Kartoffelsalat

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
2 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Salatgurke
1 Ei
2-3 EL Pflanzenöl
1 EL Senf
Essig, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und anschließend schälen. Währenddessen Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Ei, Senf, Öl und je nach Geschmack etwas Essig in eine Schüssel geben und alles gründlich vermengen. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln sowie etwas Salz und Pfeffer dazu geben und gründlich vermengen. Die Mischung etwa eine Stunde ziehen lassen. Anschließend die Ei-Öl-Masse dazugeben und nochmals gründlich verrühren. Zuletzt die Gurkenscheiben und 500 g Saure Sahne dazu geben und alles kräftig durchmischen.

Unser Thüringer Land Tipp:

Der Kartoffelsalat ist die perfekte Beilage für eine original Thüringer Bratwurst.

Thüringer Land Spitzkohl-Orangensalat

Zutaten für 6 Personen:

Honig-Senf Dressing von Seite 9
500 g Spitzkohl
3 unbehandelte Orangen
1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz, Zucker
2 Karotten

Zubereitung:

Das Honig-Senf Dressing anmischen und kühl stellen. Den Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien, in schmale Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Etwa 1 TL Salz und etwas Zucker dazugeben und alles gut vermengen. Das Honig-Senf Dressing über den Spitzkohl geben, gut vermischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die drei Orangen filetieren. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Die Karotten fein hobeln und zu dem Salat geben. Zuletzt die Orangenfilets und die Frühlingszwiebelringe unter den bereits gemischten Salat heben.

Feine Suppen

Leckere Ideen als Vor- oder auch Hauptspeise

Thüringer Land kalte Gurkensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1.000 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
- 3 Salatgurken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Gurken fein raspeln, einsalzen und gut abtropfen lassen. Knoblauch pressen und Dill fein hacken. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden. Knoblauch, Dill und Schnittlauch vermischen und zusammen mit den abgetropften Gurken in die Saure Sahne geben. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren. Die Suppe für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend kalt servieren.

Thüringer Land Kopfsalat-Süppchen

Zutaten für 6 Personen:

- 500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
- 200g geriebener Mozzarella
- 1000 ml Gemüse-/ Hühnerbrühe
- 2 Stück Kopfsalat
- getoastete Toastwürfel oder Backerbsen

Zubereitung:

Die Brühe angießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Den Kopfsalat zwischenzeitlich putzen, waschen, grob zerkleinern und anschließend in die Brühe geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.
Die Suppe nun mit einem Pürierstab fein pürieren und die Saure Sahne in die Suppe einrühren. Den geriebenen Mozzarella zuletzt ebenfalls in die Suppe geben.
Das Kopfsalat Süppchen nach Belieben mit Toastwürfeln oder Backerbsen servieren.

Thüringer Land Orangen-Schaumsuppe

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
20 g Thüringer Land Butter
4 unbehandelte Orangen
2 Schalotten
100 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe
1 geräuchertes Forellenfilet (ca. 100 g)
½ Bund Schnittlauch
1 EL Honig
1 EL Curry
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Orangen heiß waschen und trocken reiben. Von zwei Orangen die Schale fein abreiben. Alle Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und die Gemüsewürfel darin 1 bis 2 Minuten dünsten. Honig und Curry hinzufügen und alles leicht karamellisieren. Den Orangensaft, Weißwein und die Gemüsebrühe hinzugeben. Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Saure Sahne dazugeben und die Suppe weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Ende hin alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Während dem Köcheln Schnittlauch waschen, trocknen und in dünne Röllchen schneiden. Auch die geräucherte Forelle in kleine Stücke schneiden und die Suppe vor dem Servieren mit der Forelle und dem Schnittlauch garnieren.

Thüringer Land Zitronensuppe mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
40 g Thüringer Land Butter
400 g Pastinaken
2 mittelgroße Kartoffeln
2 Schalotten
2 unbehandelte Orangen
1 unbehandelte Zitrone
300 g Eismeergarnelen, TK
1 rote und 1 gelbe Paprika
600 ml Hühnerbrühe
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Zitrone und die Orangen heiß waschen und trocken reiben. Anschließend die Schale fein abreiben und in eine Schüssel geben. Den Saft beider Zitrusfrüchte auspressen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Pastinaken, Kartoffeln und Schalotten darin andünsten. Mit dem gepressten Saft und der Hühnerbrühe das Gemüse ablöschen und alles aufkochen lassen. Die Suppe weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Währenddessen beide Paprika in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse, sobald es weich gekocht ist, pürieren. Anschließend die geriebene Schale und die Saure Sahne unterrühren. Garnelen abspülen und in die Suppe geben. Zuletzt die Paprikawürfel hinzugeben. Die Suppe auf Teller verteilen und vor dem Servieren mit einigen Petersilienzweigen garnieren.

Herzhaftes

Darf es auch mal etwas Deftiges sein?

Thüringer Land Hackfleischauflauf

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
1 kg gemischtes Hackfleisch
2 Gläser Pilze (300g)
2 Gläser Spargelspitzen (300g)
Gewürzmischung für Rahmgeschnetzeltes
Geriebener Käse nach Belieben

Zubereitung:

Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend in eine Auflaufform füllen. Spargelspitzen und Pilze abtropfen lassen. Von den Pilzen etwas Saft auffangen. Das Hackfleisch mit dem Spargel und Pilzen belegen. Die Gewürzmischung mit etwas Pilzsaft und der Schlagsahne anrühren und über das Fleisch und Gemüse gießen.
Zuletzt geriebenen Käse darüber streuen und bei 220°C etwa 45 Minuten im Ofen überbacken.

Thüringer Land marinierte Heringsfilets

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
1 kg Salzheringe
2 Zwiebeln
1 Apfel
3 große Gewürzgurken
Lorbeerblätter
Gewürze
Wacholderbeeren

Zubereitung:

Salzheringe putzen, wässern und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese in eine große Schüssel geben. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Apfel ebenfalls klein und die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe, den Apfel und die Gewürzgurken zu dem Salzhering hinzugeben und alles mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und etwas Gewürz vermischen.
Zuletzt die Mischung mit reichlich saurer Sahne übergießen und gründlich vermengen.
Die marinierten Heringe möglichst über Nacht durchziehen lassen.

Unser Thüringer Land Tipp:

Statt den Salzheringen können auch Matjesfilets verwendet werden.

Thüringer Land Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen:

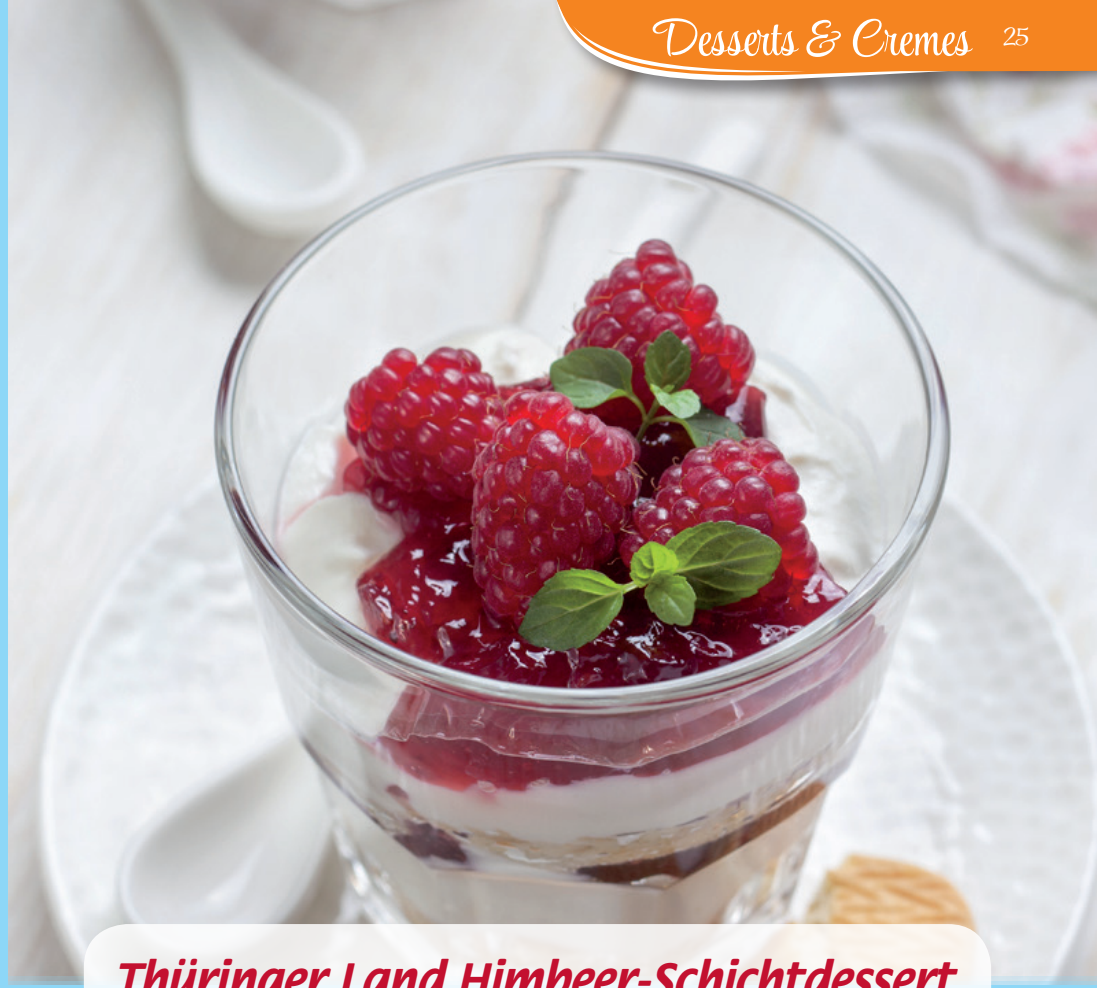
Brotteig oder ungesüßter Hefeteig
500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
3 große Zwiebeln
200 g Speck
ca. 20 g Thüringer Land Butter
Salz
Kümmel

Zubereitung:

Ein Backblech gründlich mit Butter einfetten und den Brot- bzw. Hefeteig dünn ausrollen. Das Blech mit dem Teig ausfüllen. Zwiebeln in große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit etwas Salz und Kümmel mischen. Alles zugedeckt circa eine Stunde ziehen lassen.
Speck ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Anschließend die Zwiebelmischung hinzugeben und alles gut garen lassen. Den Teig ausreichend mit saurer Sahne bestreichen und zuletzt die Zwiebel-Speck-Masse dick auf der Sahneschicht verteilen.
Den Zwiebelkuchen bei 200°C Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Desserts und Cremes

Unsere sommerlichen Versuchungen



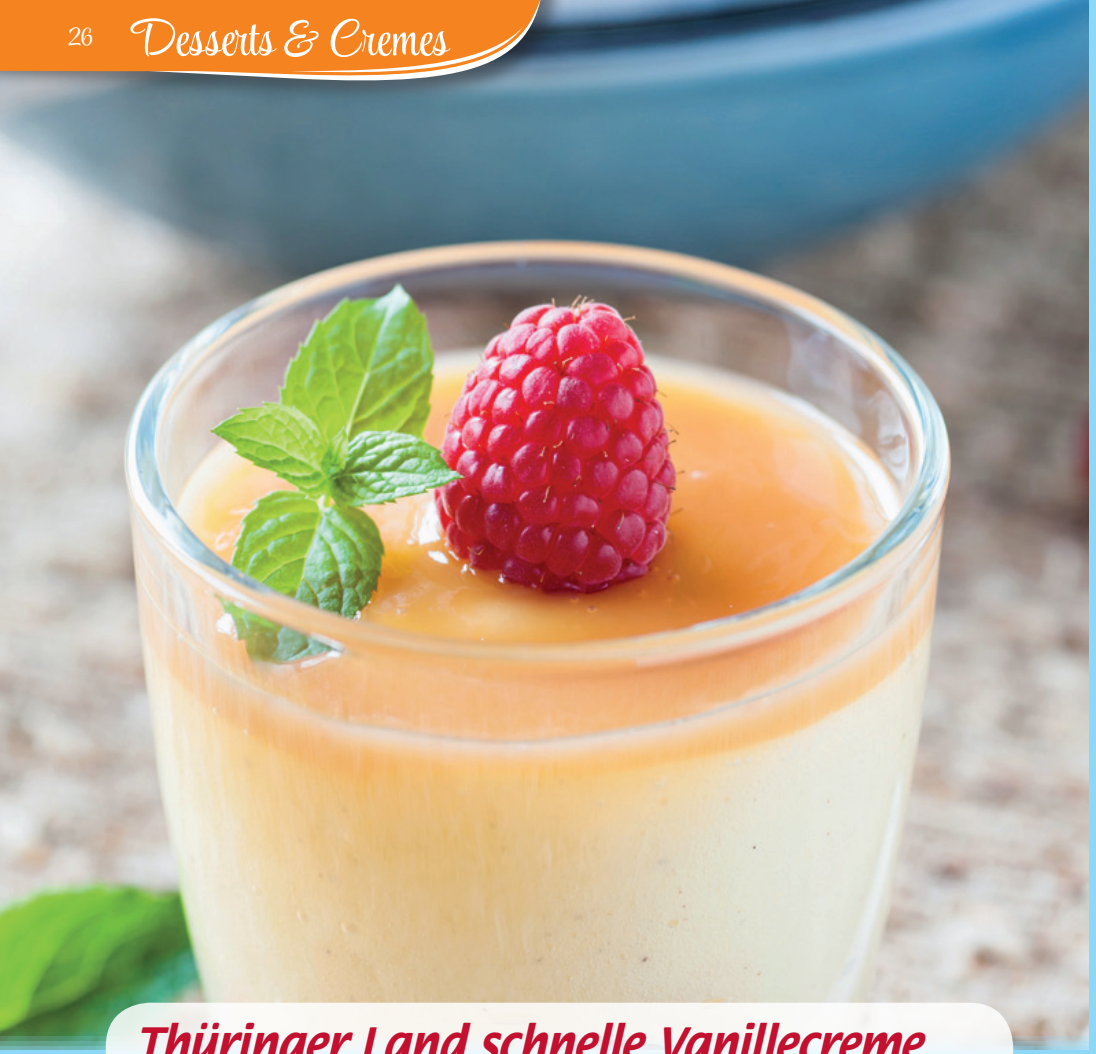
Thüringer Land Himbeer-Schichtdessert

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
600 g griechischer Joghurt 10%
2 EL flüssiger Honig
500 g Himbeeren, TK

Zubereitung:

Die Schlagsahne sehr steif schlagen und vorsichtig unter den griechischen Joghurt heben. Flüssigen Honig in die Masse geben und alles gründlich vermengen.
In ein hohes Dessertglas abwechselnd die Creme und die Himbeeren schichtweise einfüllen. Zuletzt die oberste Schicht mit einer frischen Himbeere verzieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



Thüringer Land schnelle Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
1 Pck. Vanillesoße ohne Kochen

Zubereitung:

Die Saure Sahne 1 Minute lang cremig rühren. Anschließend 3 Minuten weiter rühren und währenddessen das Soßenpulver einrieseln lassen.

Unser Thüringer Land Tipp:

Die Vanillecreme schmeckt hervorragend zu warmen Mehlspeisen oder frischen Früchten!

Thüringer Land Obstsalat-Dressing

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
5 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone

Zubereitung:

Zunächst die Saure Sahne mit einem Handrührgerät 1 Minute schaumig rühren. Anschließend nacheinander den Vanillezucker einrieseln lassen und weitere 3 Minuten gut mit der Masse verrühren. Die Zitrone halbieren, auspressen und das Dressing mit dem Zitronensaft abschmecken. Das Dressing bis zum Servieren kühl stellen.

Thüringer Land Aperol Creme

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
500 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
1 Pck. Vanillesoße ohne Kochen
200 ml Aperol

Zubereitung:

Saure Sahne mit dem Handrührgerät cremig rühren. Anschließend das Päckchen Vanillesoße 2 Minuten unterrühren. Aperol vorsichtig über einen Löffel zur Masse hinzugeben und alles vermengen. Zuletzt die Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Aperolcreme in Dessertgläser füllen und kalt servieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Die Aperol Creme schmeckt besonders zu frischen Erdbeeren umwerfend!

Thüringer Land Bienchenschmaus

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
3 TL flüssigen Honig
1 Messerspitze Zimt gemahlen

Zubereitung:

Saure Sahne für 2 Minuten cremig rühren. Anschließend den flüssigen Honig auf die Sahnemasse geben. Direkt auf den Honig den gemahlenen Zimt streuen und 1 Minute einziehen lassen. Zuletzt alles gründlich für 3 Minuten verrühren. Das Dessert in hohe Gläser füllen und mit einem weiteren Kleks Honig dekorieren.

Thüringer Land Kokostraum

Zutaten für 6 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
250 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
200 g geröstete Kokosflocken
3 EL Kokos Sirup
6 Stk. Kokos-pralinen

Zubereitung:

Die Schlagsahne steif schlagen. Danach die Saure Sahne cremig rühren und den Kokos Sirup einfließen lassen. Die Schlagsahne unter die Masse heben. Die Creme in 6 Dessertgläser verteilen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren jeweils eine Kokospraline darauf setzen und mit den gerösteten Kokosflocken verzieren.

Thüringer Land Eierlikör Dessert

Zutaten für 4 Personen:

500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
1 Pck. Vanillesoße ohne Kochen
200 ml Eierlikör
1 Pck. Schokoraspeln

Zubereitung:

Die Saure Sahne zusammen mit dem Vanillepulver einige Minuten cremig rühren. Anschließend den Eierlikör langsam dazugeben und währenddessen bereits kräftig weiterrühren. Zuletzt die Schokoraspeln mit einem Schneebesen unter die Creme heben. Die Masse auf Dessertgläser verteilen und mit weiteren Schokoraspeln garnieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Für ein besonders luftiges Dessert zusätzlich 250 g Thüringer Land Schlagsahne 32% steif schlagen und unter die fertige Masse heben!

Kuchen und Torten

Für Mhhhm-Momente beim Nachmittagskaffee

Thüringer Land Vitaminkuchen

Zutaten für 12 Personen:

Teig:
- 4 Eier
- 200 ml Öl
- 250 g Zucker
- 4 Pck. Puddingpulver Vanille
- 2 TL Backpulver

Belag:
- 500 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
- 4 Pck. Sahnesteif
- 250 ml Multivitaminsaft
- 2 Pck. Vanillesoße ohne Kochen
- Obst nach Belieben (z. B. Mandarinen, Erdbeeren)

Zubereitung:

Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren. Öl dazugeben und vermengen. Puddingpulver mit Backpulver mischen und unter die cremige Masse heben. Den fertigen Teig auf ein Blech streichen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den erkalteten Boden mit dem gewählten Obst belegen. Anschließend Vanillesoßenpulver mit Multivitaminsaft cremig rühren. Schlagsahne mit Sahnesteif sehr steif aufschlagen und vorsichtig unter die Creme mischen.

Die Multivitamincreme zuletzt auf dem Obst verteilen.

Thüringer Land Mandarinen Mohnkuchen

Zutaten für 12 Personen:

Teig:
250 g Mehl
40 g Thüringer Land Butter
1/8 L Thüringer Land Milch
1 Würfel Hefe
1 Eigelb
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Belag:
1000 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
3 Pck. Vanillesoße ohne Kochen
1 Pck. Vanillepuddingpulver
150 g Zucker
6 Eier
2 Pck. Mohnfix
3 Dosen
Mandarinen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verkneten. Diesen für etwa 30 Minuten gehen lassen und anschließend dünn ausgerollt auf ein Backblech legen. Den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding etwas abkühlen lassen. Anschließend 1 Ei und 2 Packungen Mohnfix gründlich unterrühren. Saure Sahne, 2 ganze Eier, 3 Eigelbe, Zucker und Soßenpulver miteinander verrühren. Etwa 2/3 der Sahnemischung unter die Mohnmasse rühren. Mandarinen vorsichtig unterheben und die Masse gleichmäßig auf den Hefeteig streichen. Unter die restliche Sahnemischung 3 steif geschlagene Eiweiß heben und die Mischung ebenfalls auf den Kuchen streichen.
Den Kuchen bei 180°C ca. 50 bis 60 Minuten backen.
Abschließend den noch warmen Kuchen mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

Thüringer Land Mooskuchen

Zutaten für 12 Personen:

Boden:
500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
300 g Thüringer Land Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
50 g Kakao
1 TL Natron
6 Eigelb

Belag:
6 Eiweiß
Kaffeepulver, fein gemahlen
6 EL Puderzucker
200 g Kokosfett

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend Eigelb hinzugeben und alles gründlich verrühren. Mehl mit Kakao und Natron mischen und unter die Masse heben. Zuletzt die Saure Sahne hineingießen und ebenfalls verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180°C für etwa 15 - 20 Minuten backen. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker zugeben und verrühren. Das Kokosfett schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter den Eischnee heben. Die Masse auf dem erkalteten Kuchenboden streichen. Zuletzt das Kaffeepulver über den Kuchen streuen. Durch die Reaktion von Kaffee und Eischnee verfärbt sich das Pulver grün.

Thüringer Land Aprikosen-Mohntorte

Zutaten für 12 Personen:

Boden:
1 Pck. Mohnfix
150 ml Öl
180 g Zucker
180 g Mehl
2 TL Backpulver
4 Eier

Füllung:
500 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
3 Pck. Sahnesteif
2 Dosen Aprikosen (ca. 800g)
2 TL frischer Mohn

Zubereitung:

Für den Boden Eier und Zucker schaumig rühren. Anschließend das Öl hinzugeben und alles glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die flüssigen Zutaten rühren. Zuletzt das Mohnfix hinzugeben und vermengen.
Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175°C für ca. 30 Minuten backen. Den Boden erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden.
375 g Schlagsahne für die Füllung mit Sahnesteif sehr steif schlagen.
Aprikosen abtropfen lassen und einige für später beiseite legen.
Die restlichen Aprikosen in kleine Stücke schneiden und unter die Sahne heben.
Einen Tortenring um einen der beiden Böden legen und die Sahnemasse darauf verstreichen. Den zweiten Boden darauf setzen. Die restliche Schlagsahne ebenfalls steif schlagen und die fertige Torte mit Sahnetupfen, Aprikosen und etwas frischem Mohn verzieren.

Thüringer Land Quark-Mandarinen-Torte

Zutaten für 12 Personen:

Boden:
100 g Mehl
3 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver

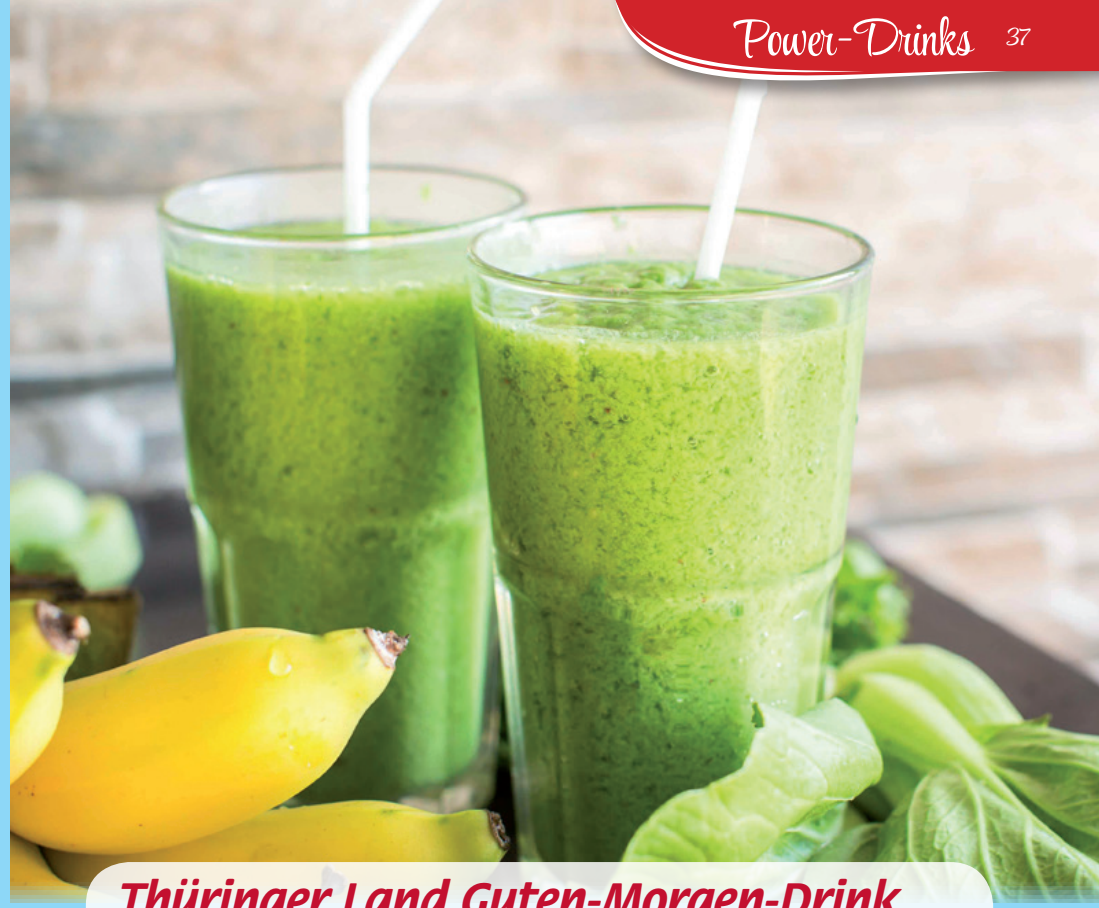
Belag:
500 g Magerquark
250 g Thüringer Land Schlagsahne 32%
2 Eigelb und 2 Eiweiß
1 Pck. Gelatine
1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker
2 Dosen Mandarinen (350g)
Schokoladenraspel nach Belieben

Zubereitung:

Für den Boden Eier trennen und Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und durch ein Sieb hinzugeben. Alles gründlich verrühren. Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Die Teigmasse in eine gefettete Springform füllen und bei 180°C ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
Für den Belag Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Mandarinensaft verrühren. Eiweiß und Schlagsahne jeweils steif schlagen und unter die Mischung heben. Mandarinen ebenfalls unterheben. Gelatine auflösen, leicht abkühlen lassen und unter die Quarkmasse ziehen. Um den abgekühlten Tortenboden einen Tortenring setzen und die Masse darauf streichen. Die Torte nach Belieben mit Schokoladenraspeln bestreuen und mit weiteren Mandarinenstücken verzieren. Vor dem Servieren die Torte für ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Power-Drinks

Die flüssigen Energie-Kicks



Thüringer Land Guten-Morgen-Drink

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Thüringer Land Saure Sahne 10%
- 200 g Spinatblätter
- 1 Banane
- 1 Mango
- 1 Zitrone
- 2 Orangen
- 2 – 3 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

Spinat waschen, abtrocknen und dicke Stiele entfernen. Die Banane schälen und in Stücke schneiden. Auch die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern entfernen und grob in Würfel schneiden. Zitrone und Orangen auspressen. Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit dem Honig in einen Mixer geben und fein pürieren. Zuletzt die Saure Sahne hinzugeben und ein weiteres mal kurz durchmixen.
Den Guten-Morgen-Drink in Gläser füllen und nach Belieben mit frischem Obst garnieren.

Thüringer Land Power-Smoothie

Zutaten für 4 Personen:

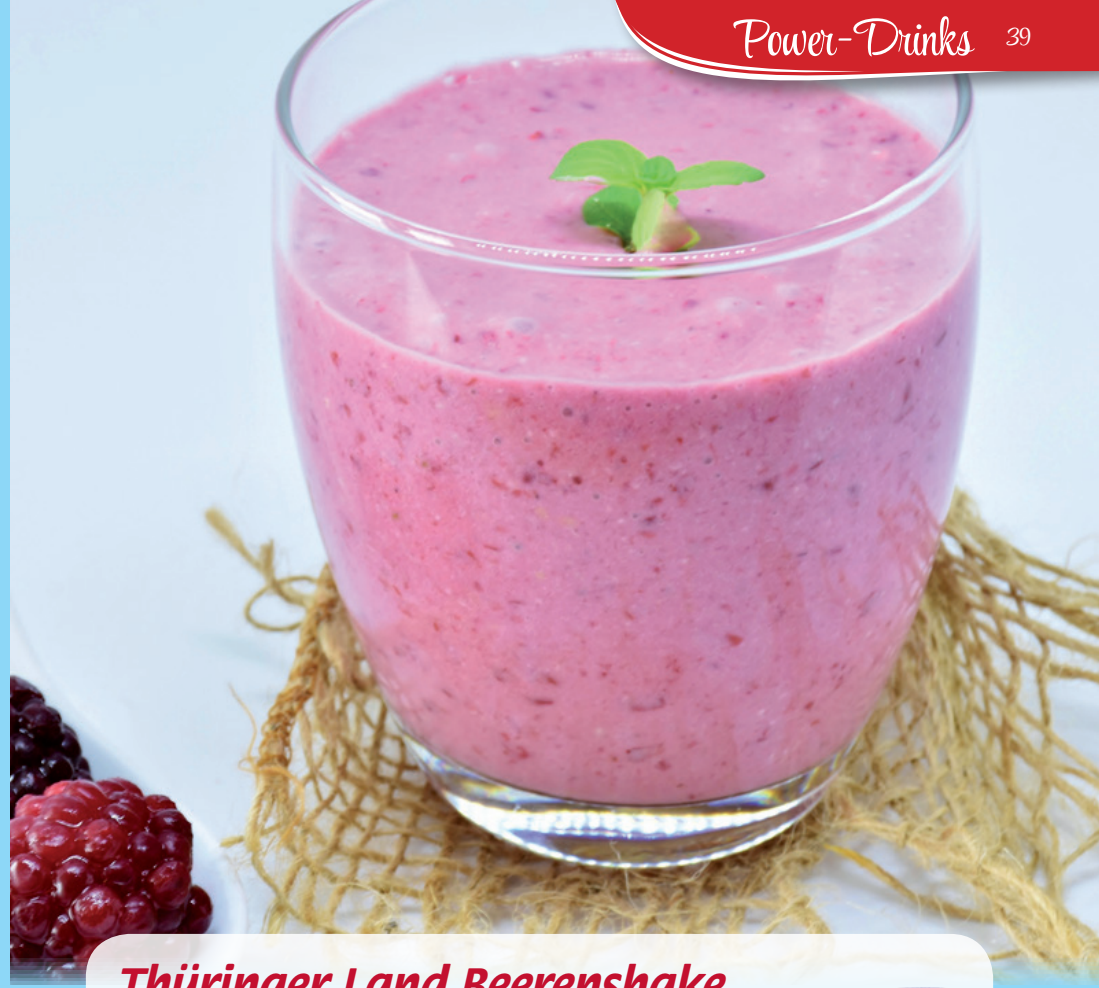
500 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
1 kleines Stück Ingwer (ca. 3 cm)
½ Ananas
2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Ananas schälen, den Strunk in der Mitte herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Stücke in einem Mixer fein pürieren. Anschließend die Saure Sahne und den Honig zugeben und alles nochmals gründlich mixen. Den Smoothie in Gläser füllen und mit weiteren Ananasstücken garnieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Auch bereits fertig gekaufte Smoothies, lassen sich ganz leicht mit unserer Thüringer Land Sauren Sahne 20% verfeinern, indem man diese einfach gründlich unterrührt.



Thüringer Land Beerenshake

Zutaten für 4 Personen:

1 Zitrone
2 Orangen
300 ml Thüringer Land Milch
200 g Thüringer Land Saure Sahne 20%
600 g Beerengemisch TK oder frisch

Zubereitung:

Die Milch in einen Mixer füllen und die aufgetaute, noch kalte Beerenmischung dazugeben. Alles gut durchmixen. Die Orangen und die Zitrone auspressen und den Saft in den Mixer geben. Die Saure Sahne hinzufügen, nach Belieben mit Zucker süßen und alles nochmals gründlich mixen.

Thüringer Land

Schon probiert?
Die leckere Thüringer Land Schokomilch

WÜRZBURGER MILCHWERKE

Würzburger Milchwerke GmbH
Louis-Pasteur-Str. 1
97076 Würzburg

Tel. +49 (0)931 270 14-335
Fax +49 (0)931 270 14-203
Mail: sales-wue@de.lactalis.com
www.wuerzburger-milchwerke.de