

frischli

Dessertideen für den Herbst & Winter

Besondere
Genuss-
momente -
einfach
gemacht!



Wohlfühlen, verwöhnen, genießen

Wenn die Tage wieder kürzer werden, die Weihnachtszeit vor der Tür steht und Ihren Gästen besonders nach Genussmomenten ist – servieren Sie ganz einfach frische Dessertideen à la frischli!

Schnell umgesetzt, kreativ und köstlich begeistern Sie mit jedem unserer verführerischen Anwendungstipps – und machen so die dunklen Tage zu besonders strahlenden Augenblicken in Ihrem Restaurant.

Auf eine erfolgreiche Herbst- und Wintersaison!

Lebkuchen-Grieß-Gedicht mit Apfel-Cranberry-Kompott

Zutaten (10 Personen):

- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 200 g Lebkuchen mit Zuckerguss, grob gehackt
- 300 g Apfelkompott
- 50 g Cranberries, getrocknet
- 10 St. Sternanis
- Zimt

Zubereitung:

1. Apfelkompott mit etwas Zimt abschmecken und mit den Cranberries mischen.
2. **frischli Grieß-Pudding** und Lebkuchenstücke in Gläsern schichten.
3. Mit dem Apfel-Cranberry-Kompott auffüllen und mit Sternanis verzieren.



Herbstlicher Karamellpudding mit Quittencreme & gehackten Rauchmandeln

Zutaten (10 Personen):

- 300 g **Creme frischli 24 %**
- 200 g Quittengelee
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 40 g Rauchmandeln

Zubereitung:

1. **Creme frischli 24 %** mit Quittengelee vermengen.
2. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser portionieren und Quittencreme darauf verteilen.
3. Rauchmandeln grob hacken und die Desserts damit garnieren.





Herbstliche Mascarpone-Creme mit Preiselbeer-Zimt-Sauce & Vanillekipferln

Zutaten (10 Personen):

- 300 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 10 g Speisestärke
- ½ TL Zimt
- 100 g Vanillekipferln
- 1 kg frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme

Zubereitung:

1. Preiselbeeren in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen, mit Stärke verrühren und kurz aufkochen. Preiselbeeren und Zimt unterrühren und die Sauce 30 Min. kaltstellen.
2. Vanillekipferln fein hacken.
3. frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme in Gläser portionieren.
4. Preiselbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen und Vanillekipferln darüber streuen.



Brownie-Nussnougat-Fest mit Sahnehaube

Zutaten (10 Personen):

- 1 kg frischli Nuss-Nougat-Pudding
- 300 g Brownie, grob gehackt
- 500 ml frischli Schlagsahne 32 %
- dunkles Schokoladen-Dekor

Zubereitung:

1. frischli Nuss-Nougat-Pudding und die grob gehackten Brownies in Gläsern schichten.
2. Mit frischli Schlagsahne 32 % dekorieren und mit Schokoladen-Dekor garnieren.



Herbstlicher Vanillepudding mit Apfel-Cranberry-Grütze & gehobelten Haselnüssen

Zutaten (10 Personen):

- 300 g Bio-Äpfel, entkernt & geschält
- 30 g Cranberrys, getrocknet
- 15 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 30 ml Apfelsaft
- 8 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
- 30 g Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung:

1. Äpfel fein würfeln, Cranberrys fein hacken, mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Apfelsaft mit Speisestärke verrühren, die Grütze damit andicken und anschließend kalt stellen.
2. **frischli Vanilla-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Apfel-Cranberry-Grütze darauf verteilen und mit gehobelten Haselnüssen garnieren.



Lebkuchen-Mandarinen-Dessert mit Lebkuchen-Nuss-Granola

Zutaten (10 Personen):

- 80 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse)
- 70 g kernige Haferflocken
- 20 g Zucker
- 50 g Lebkuchen
- 1 kg **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme**

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken und zusammen mit Haferflocken und Zucker anrösten.
2. Lebkuchen fein würfeln und dazugeben.
3. **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme** in Gläsern portionieren.
4. Lebkuchen-Nuss-Granola auf der Creme verteilen.





Warmer Herbstgrieß mit Preiselbeeren & Zimtschnecken-Croûtons

Zutaten (10 Personen):

- 80 g Zimtschnecken
- 15 g Butter
- 2 kg **frischli Grießbrei**
- 150 g Preiselbeeren, aus dem Glas

Zubereitung:

1. Zimtschnecken würfeln und in Butter anrösten.
2. **frischli Grießbrei** erhitzen und in Schälchen anrichten.
3. Preiselbeeren ebenfalls erhitzen und Grießbrei damit garnieren, Zimtschnecken-Croûtons darüber streuen.



Orangen-Schoko-Dessert mit Orangenmarmelade & kandiertem Ingwer

Zutaten (10 Personen):

- 1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**
- 500 g **Creme frischli 24 %**
- 50 g Kuchenglasur, dunkel
- 10 St. Physalis
- 200 g Orangenmarmelade
- 50 g kandierter Ingwer, fein gewürfelt
- Orangenzesten

Zubereitung:

1. Kuchenglasur schmelzen und die Physalis zur Hälfte eintauchen. Kalt stellen.
2. **Creme frischli 24 %** mit Orangenmarmelade und kandiertem Ingwer verrühren.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %** und aromatisierte Creme abwechselnd in Gläser füllen.
4. Mit Physalis und Orangenzesten garnieren.



Artikeldaten

Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Art.Nr.
frischli Schlagsahne 32 % 1 kg	1160	frischli Karamell-Pudding 5 kg	2553
Creme frischli 24 % 1 kg	1177	frischli Nuss-Nougat-Pudding 5 kg	2555
frischli Grießbrei 5 kg	2530	frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme 5 kg	2566
frischli Vanilla-Pudding 5 kg	2551	frischli Mandarine-Mascarpone-Creme 5 kg	2567
frischli Grieß-Pudding 5 kg	2552	frischli Edel-Schoko-Pudding 50 % 5 kg	2569

Unser Außen- dienstteam



1 NATIONAL



Unser ganzes
Produktsortiment &
mehr Rezepte hier:
[www.frischli-
foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

1 VOLKER KOHRS

Leiter Foodservice
Verwender Deutschland
+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de

5 VOLKER GUNIA

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de

2 FRANK FALK

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de

6 NICOLAS EHMER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de

3 RALF BÖTTCHER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de

7 MICHAEL GÖDEL

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de

4 ANDREAS HINZE

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de