

frischli

Dessert-Highlights zur Herbstzeit



**Neue Sorte
Fruchtquark:
Birne!**



Hallo Herbst – hallo Genuss

Wenn zur Herbstzeit die Tage wieder kürzer werden, ist jedem besonders nach verwöhnenden Genussmomenten. Kommen Sie dem Wunsch nach und servieren Sie Ihren Gästen leckere Wohlfühl-Desserts, die begeistern!

Kreativ und schnell umgesetzt können Sie mit unseren Convenience-Produkten und mit frischen Anwendungstipps die dunklen Tage zu besonders strahlenden Augenblicken machen zur Herbst- und Wintersaison. Lassen Sie sich inspirieren!

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.

NEU



Herbstlicher Birnenquark mit Schoko-Crumble & Müsli

Zutaten (10 Personen):

- 800 g GASTRO frischli Fruchquark Birne
- 40 g Bio Crunchy Müsli
- 75 g Weizenmehl
- 25 g Backkakao
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Backkakao, Zucker, Butter und Salz Streusel herstellen, diese bei 180 °C 15 Minuten lang backen und anschließend abkühlen lassen.
2. GASTRO frischli Fruchquark Birne in Gläser portionieren.
3. Schoko-Crumble darauf verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.



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.



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 **Crème 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. **Crème frischli 24 %** mit Orangenmarmelade und kandiertem Ingwer verrühren.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %** und aromatisierte Crème abwechselnd in Gläser füllen.
4. Mit Physalis und Orangenzesten garnieren.



Artikeldaten

Artikelbezeichnung	Art.Nr.
frischli Grießbrei 5 kg	2530
frischli Nuss-Nougat-Pudding 5 kg	2555
frischli Grieß-Pudding 5 kg	2552
frischli Karamell-Pudding 5 kg	2553
frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme 5 kg	2566

Artikelbezeichnung	Art.Nr.
frischli Mandarine-Mascarpone-Creme 5 kg	2567
frischli Edel-Schoko-Pudding 50 % 5 kg	2569
GASTRO frischli Fruchtquark Birne 20 % 5 kg	26870
Creme frischli 24 % 1 kg	1177

Unser Außen- dienstteam



1 NATIONAL



3 GEBIET WEST



2 GEBIET NORD



4 GEBIET MITTE / OST



5 GEBIET MITTE / WEST



7 GEBIET SÜD / WEST



6 GEBIET SÜD / WEST

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

2 FRANK FALK

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

3 RALF BÖTTCHER

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

4 ANDREAS HINZE

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

5 VOLKER GUNIA

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

6 NICOLAS EHMER

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

7 MICHAEL GÖDEL

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