WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Kirsch-Cheesecake

Zutaten:

- 100 g Löffelbiskuit
- 50 g weiche, erwärmte Butter
- 1 Beutel Zitronengötterspeise für 500 ml
- 300 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 200 g Doppelrahm Frischkäse
- 250 ml Sahne

Für das Topping:

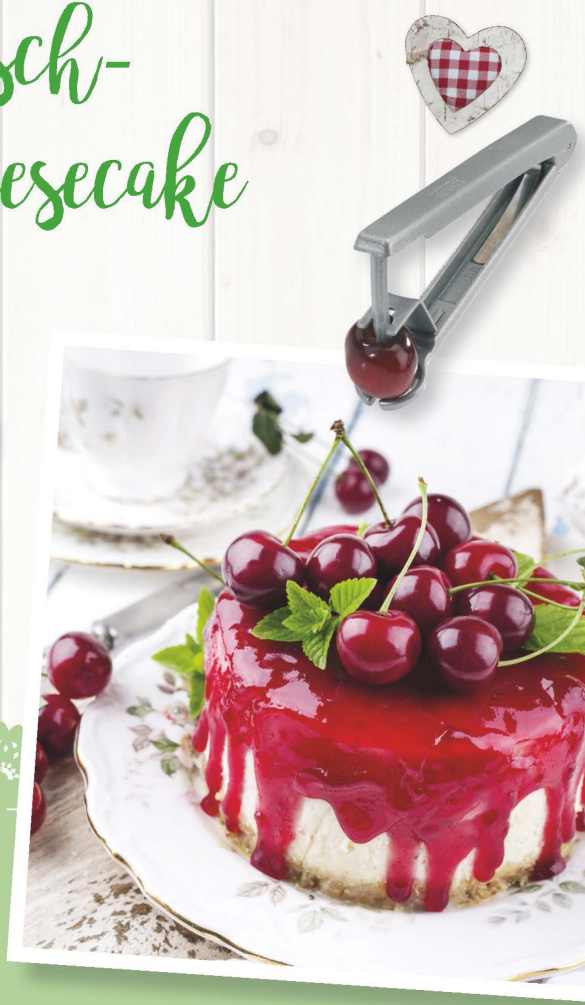
- 150 g schöne Süßkirschen
- etwas Minze
- 150 ml Kirschsaft
- ggf. ½ TL Zimt
- 1 gestrichenen EL Zucker
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Löffelbiskuit z.B. in der Küchenmaschine zermahlen, mit der Butter mischen und in eine Westmark Springform (18 cm Ø) drücken.
2. Götterspeise mit Wasser und Zucker verrühren und ca. 10 min quellen lassen, dann kurz erhitzen (Achtung: darf nicht kochen), vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Frischkäse mit lauwarmer Götterspeise mischen. Wenn die Masse fest wird, Sahne unterheben.
3. Masse in die Springform einfüllen. Für mehrere Stunden kalt stellen (ggf. über Nacht). Zum Trennen der Torte vom Formenrand einen Kuchenlöser verwenden.

Topping:

4. Kirschen waschen. Darauf achten, dass der Stiel dranbleibt.
5. Saft mit Zucker und ggf. Zimt aufkochen. Stärke mit 2-3 TL Wasser anrühren. Topf vom Herd nehmen, Stärke einrühren und wieder aufkochen lassen bis die Sauce bindet. Sauce gut abkühlen lassen und vor dem Servieren über den Kuchen gießen. Mit den Kirschen und der Minze garnieren. Ein leckerer Hingucker. Guten Appetit.



Kirschkonfitüre mit Vanille und Pfefferminze

Zutaten:

- 1 kg frische Kirschen (entkernt)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 Handvoll frische Pfefferminze

Zubereitung:

1. Kirschen waschen. Kerne mit dem Westmark Entkerner »Kernfix« entfernen.
2. Pfefferminze sehr klein hacken.
3. Kirschen, Gelierzucker, Vanillezucker, klein gehackte Pfefferminzblätter und das Mark der Vanille in einem großen Topf verrühren.
4. Die Masse aufkochen und die leeren Vanilleschoten hinzugeben. 4 Min. mit den Vanilleschoten köcheln lassen.
5. Den Topf von der Kochplatte nehmen, die Vanilleschoten entfernen und die Mischung eventuell mit einem Pürierstab fein pürieren.
6. Die Konfitüre sofort in die vorbereiteten Westmark Gläser mit Schraubdeckel einfüllen.
7. Die verschlossenen Gläser ca. 5 - 10 Min. auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht.

Kirsch-Crumble

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 4 EL Kokosöl
- 500 g Süßkirschen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Kirschen waschen, mit dem Westmark Entkerner »Steinex-Combi« entsteinen, mit Zitronensaft und Stärke mischen und in eine kleine Auflaufform füllen.
2. Mehl, Haferflocken und Mandeln vermischen. Kokosöl, Honig und Zimt zu der Mischung hinzugeben und gut durchkneten.
3. Streuselmischung auf den Kirschen in der Auflaufform verteilen.
4. Crumble ca. 35 min bei 180 °C Umluft backen.

Haferflocken – lecker + gesund!

- liefern wertvolle Nährstoffe
- senken den Blutfettspiegel
- enthalten viele Proteine
- bieten zahlreiche Balaststoffe

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0211