

Rezepte mit Mandarinen-Essenz und Mandarinolivenöl

Mandarin-Rahm

1dl Rahm steif schlagen mit 5-8 Tropfen Mandarin-Essenz und 1 TL Zucker.
Zu Fruchtsalat, Torten, Crèmes etc.

Mandarinen-Crème

1 Päckli Vanillecrème zum Kochen nach Anleitung zubereiten. Alternativ eine Vanillecrème selber zubereiten mit 6dl Milch.
In einer Schüssel unter gelegentlichem Rühren abkühlen. Erst wenn die Crème lauwarm ist, 10-15 Tropfen Mandarinessenz unterrühren. Weiter abkühlen und dann geniessen.

Die natürliche Mandarinessenz verleiht jeder Dessert-Crème eine frische und fruchtige Ergänzung!

Mandarinen Cake

200g Butter	schaumig rühren
1 Tasse Zucker	
3 Eier	nach und nach zugeben, weiterrühren bis Masse hell und homogen ist.
1 ½ Tassen Mehl	
1 TL Backpulver	
½ TL Natron	unterrühren
Saft von 1/2 Zitrone	
2 TL od. ca.40 Tr Mandarinessenz	zugeben
ca. 1 dl Milch	soviel zugeben und rühren bis der Teig sehr zähflüssig ist, dann in eine Cakeform füllen und backen bei 180°C, ca. 40min.

Nach Belieben den lauwarmen Cake mit einem Mandarinsirup tränken, hergestellt aus 50g Zucker und Saft von 1 Zitrone, in kleiner Pfanne aufkochen und abkühlen lassen, dann 1 TL (=25 Tropfen) Mandarinessenz dazu geben.

Fruchtiger Rüebli-Randen Salat

1 roher Randen und 3 Rüebli an der Rohkostraffel reiben.
3 EL Mandarinöl, 3 EL Rosenbalsamico und etwas Salz aus der Mühle dazugeben, sonst nichts.

Ein herrlich erfrischender, fruchtiger Salat, mal etwas anders

Fruchtsalat mit Datteln und Mandarinenöl-Essenz (4 Personen)

2 Bananen, 3 grosse knackige Äpfel, 2 Orangen oder Mandarinen in kleine Stücke schneiden
10 grosse King Salomo Datteln in kleine Stücke schneiden (dies dient auch zum Süssen) ,
daruntermischen
Saft von einer Orange, evtl. mit wenig Zitronensaft und 10-15 Tropfen Mandarinessenz über
Fruchtsalat geben.

Mischen und ziehen lassen. Schmeckt extrem fruchtig .

Weitere Süßspeisen:

Mandarinessenz für Milchreis, Birchermüesli ---- der Winter vergeht und man ist auf der INSEL!