

## Schokoladen-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
2 TL Kakaopulver  
2 TL Vanillezucker

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Milchglace.

**Portion:** 415 kcal, F 37 g, Kh 14 g, E 4 g

## Zitronen-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Mokka-Glace.

**Portion:** 354 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

## Mokka-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
1 TL sofort lösliches Kaffeepulver  
1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Vanille-Glace.

**Portion:** 356 kcal, F 35 g, Kh 8 g, E 2 g

## Vanille-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
1 TL Vanillepaste  
1 TL Puderzucker

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Schokoladen-Creme.

**Portion:** 368 kcal, F 35 g, Kh 11 g, E 2 g

## Safran-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
½ EL flüssiger Honig  
einige Safranfäden  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Poulet oder Rindfleisch.

**Portion:** 361 kcal, F 35 g, Kh 10 g, E 2 g

## Party-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
1 EL Ketchup  
wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Rohkost, Poulet, Kalb- oder Schweinefleisch.

**Portion:** 349 kcal, F 35 g, Kh 7 g, E 2 g

## Curry-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
½ EL milder Curry  
¼ TL Salz  
1 Prise Zucker

Alle Zutaten in Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Tomatensuppe, Fisch, Poulet, Kalb- oder Schweinefleisch.

**Portion:** 338 kcal, F 35 g, Kh 4 g, E 2 g

## Kräuter-Schlagrahm

100 ml Vollrahm  
3 EL Kerbel, fein geschnitten  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer

Alle Zutaten in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Passt zu:** Kürbissuppe, Fisch, Poulet, Kalb- oder Schweinefleisch.

**Portion:** 334 kcal, F 35 g, Kh 3 g, E 2 g

## Mohn-Lemon Curd-Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. | Kühl stellen: ca. 1 Std.  
Backen pro Blech: ca. 10 Min. | Ergibt ca. 20 Stück

150 g Butter, weich  
100 g Zucker  
1 EL Mohn  
2 Prisen Salz  
200 g Mehl

100 ml Voll- oder Doppelrahm  
1 EL Lemon Curd

- Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Mohn und Salz darunterrühren. Mehl begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, zu einer Rolle von ca. 4 cm Ø formen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
- Teig in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, auf einem Gitter auskühlen.
- Vollrahm und Lemon Curd in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.). Schlagrahm auf die Hälfte der Mohn-Cookies spritzen. Restliche Cookies darauflegen, leicht andrücken.

**Haltbarkeit:** Die ungefüllten Cookies sind in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen haltbar. Die Cookies erst kurz vor dem Servieren füllen oder die gefüllten Cookies tiefkühlen.  
**Haltbarkeit:** ca. 2 Monate. Ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

**Stück:** 144 kcal, F 10 g, Kh 13 g, E 1 g

## Birnen-Schokolade-Muffins

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. | Backen: ca. 25 Min.

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

180 g Mehl  
150 g Zucker  
2 Birnen, klein gewürfelt  
75 g dunkle Schokolade, klein gewürfelt  
1 TL Backpulver  
2 Prisen Salz

2 Eier  
100 ml Milch  
100 g Butter, flüssig, abgekühlt

100 ml Vollrahm  
1 TL Puderzucker  
1 EL Pfefferminze, fein geschnitten

- Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
- Eier, Milch und Butter daruntermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Muffins herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Vollrahm, Zucker und Pfefferminze in den Rahm-Blitz «Deko» geben, Deckel schliessen, steif schlagen (ca. 60 Sek.).

**Stück:** 264 kcal, F 14 g, Kh 30 g, E 4 g