



SÜSSE REZEPTE MIT EDEN AGAVENDICKSAFT

bio



Crème Chocolat

Zutaten für 6 Schälchen:

500 ml	Milch
80 g	Dunkle Schokolade
20 g	Kakao zum Backen
2 EL	EDEN bio Agavendicksaft
1 TL	Agar-Agar



Zubereitung:

Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 10 Min.

In einem Topf die Milch, die dunkle Schokolade (in kleinen Stücken) und den Kakao erhitzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, **EDEN bio Agavendicksaft** und Agar-Agar hinzufügen. Alles gut vermischen und unter ständigem Rühren ca. 5–10 Min. kochen. In kleine Schälchen/Gläser füllen und 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: Frische Himbeeren oder EDEN bio Rote Grütze dazu. Schokogenuss pur!

Heidelbeerküchlein



Zutaten für 4 Personen:

2–3	Eier
250 ml	Milch
1	Prise Salz
225 g	Mehl
1 TL	Backpulver
300 g	Heidelbeeren (frisch oder TK)
2 EL	EDEN bio Agavendicksaft
1/4 TL	Vanillepulver
	Butter zum Backen, Zimt oder Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 20 Min., Ruhezeit: 20 Min.

Aus Eiern, Milch, Salz, Mehl und Backpulver einen glatten Teig rühren und 20 Min. ruhen lassen. Heidelbeeren in eine Schüssel geben, mit **EDEN bio Agavendicksaft** und Vanillepulver mischen und etwas durchziehen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Heidelbeeren unter den Teig heben und diesen in kleinen Portionen in die Pfanne geben. Die Küchlein auf beiden Seiten goldgelb backen. Sofort mit etwas Zimt oder Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Auch lecker mit selbstgemachter Vanillesoße.
Einfach himmlisch!



Neu: EDEN Agavendicksaft im Spender

- ✓ 25 % weniger Kalorien*
- ✓ Gleiche Süßkraft wie Zucker
- ✓ Neutral im Geschmack

*als Zucker bei gleicher Süßung

www.eden.de