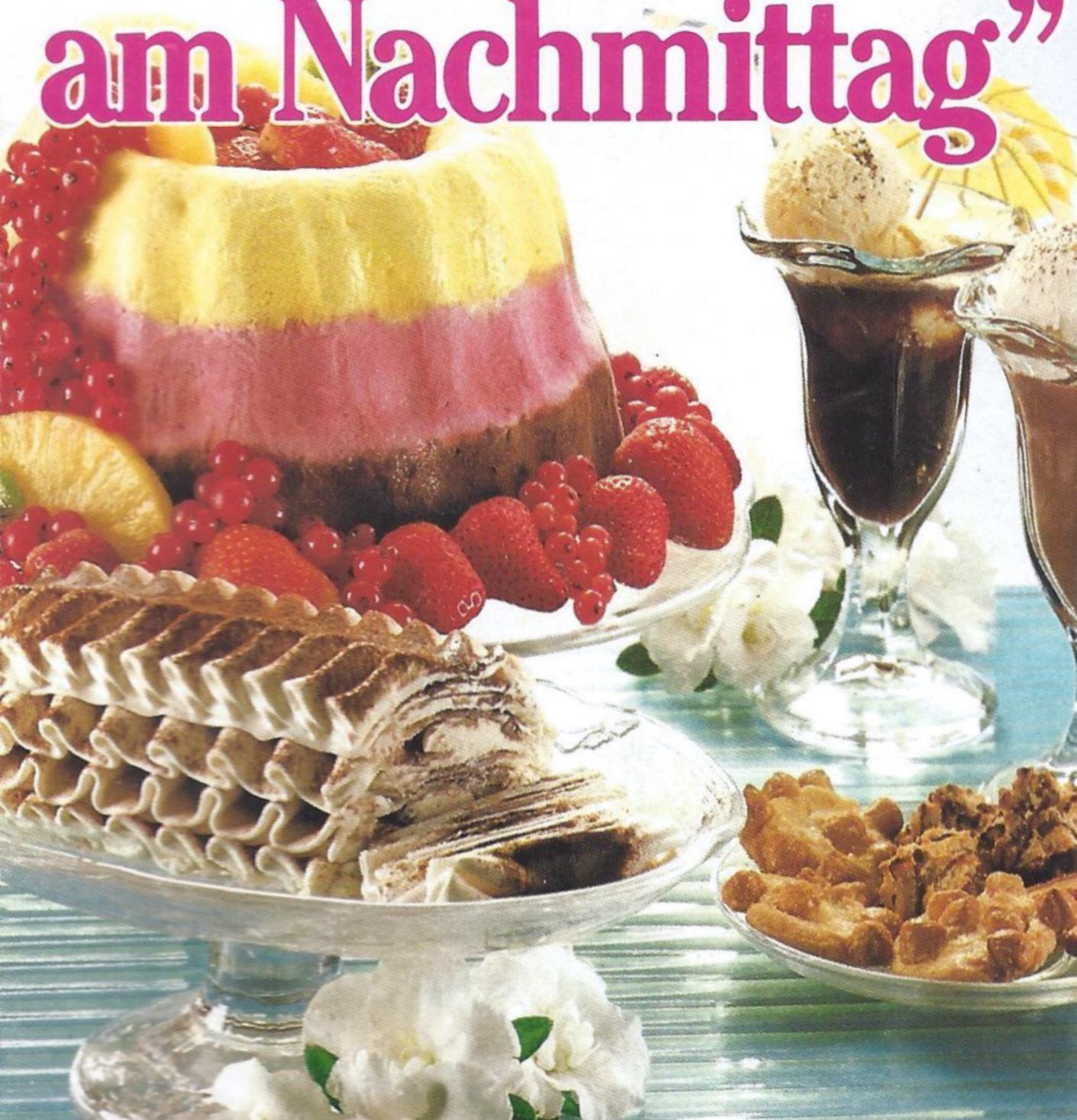


# „Eiszauber am Nachmittag“



**Melitta**<sup>®</sup>  
Filtertüten<sup>®</sup>

*Prächtige Eisüberraschungen  
für Ihr 'Café Zuhause'*



## Liebe Kaffeegenießer, liebe Eisfreunde!

Kaffee und Eis sind prächtige Partner, wenn Sie an heißen Sommertagen anregende Erfrischungen servieren möchten.

Natürlich gehen die Möglichkeiten weit über das bekannte Mokka-Eis hinaus, und es hat sich längst herumgesprochen, daß ein gelungener Eiskaffee eben mehr ist als nur kalter Kaffee. —

Wie Sie mitten im Sommer einen echten „Eiskunstlauf“ auf die Kaffeetafel zaubern können, verraten wir Ihnen auf den nächsten Seiten — mit Rezepten und Anregungen, die Ihre Gäste selbst bei lähmender Hitze so richtig frisch machen und auf Trab bringen.

Übrigens: **Langnese** bietet eine Eisspezialität, die besonders gut zur sommerlichen Kaffeetafel paßt und nicht nur Eis-Fans überzeugt, sondern auch alle erfrischungssuchenden „Naschkatzen“ begeistert.

### Langnese Viennetta

ein zartes Blätter-Eis, das aus leckerer Vanille-Eiskrem mit lockeren, schokobraunen Knisperschichten besteht. Ein Eis-Genuß besonderer Art!

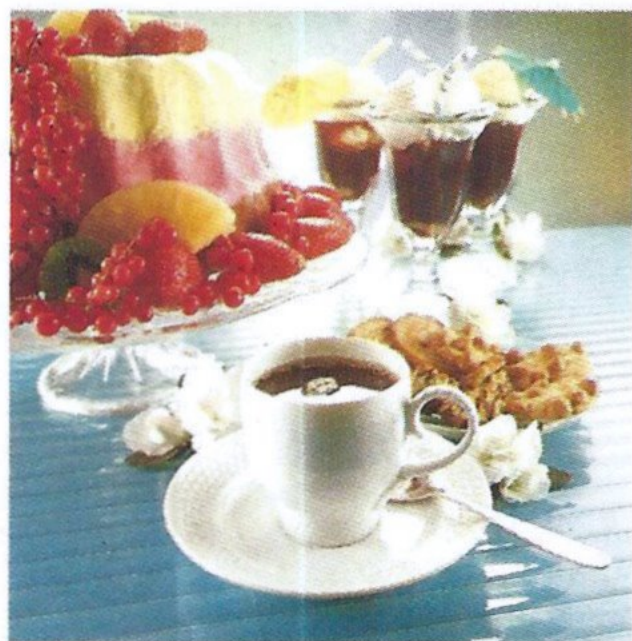
## Eiszauber am Nachmittag

bietet erfrischende Ideen, die kein leerer Hokusfokus sind, sondern Ihr „Café Zuhause“ zu einem beliebten Treffpunkt für große und kleine Genießer machen.

Vorhang auf also für Ihren Auftritt als Eis-Rastelli, der immer neue Überraschungen herbeizaubert.

## Ein guter Kaffee

ist die Basis für den Erfolg, wenn Kaffee und Eis in vielen Rezepten eine zauberhafte, anregend-erfrischende Verbindung eingehen sollen.



## Melitta Filtertüten®

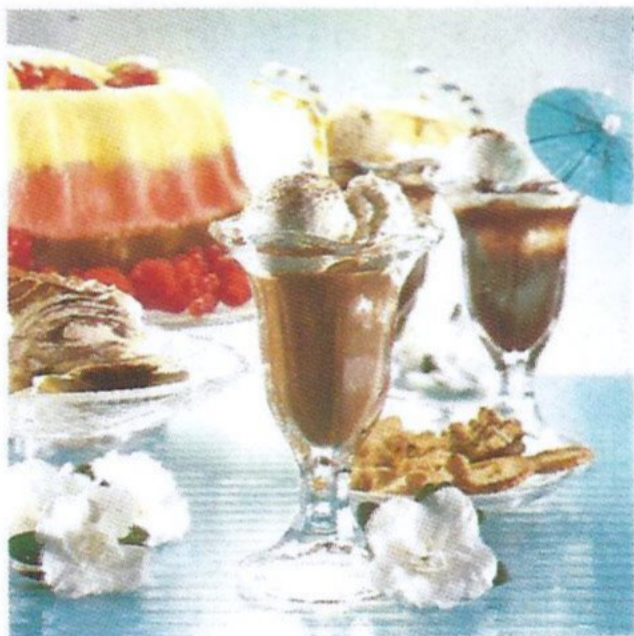
sorgen dafür, daß Sie das Beste aus Ihrer Kaffee-Lieblingssorte machen: einen aromatischen und bekömmlichen Genuß.

Übrigens: Wir empfehlen Ihnen, bei der Verwirklichung der nachfolgenden Rezepte besonders kräftige, herzhaft Kaffeesorten zu verwenden.

## Cafe de Cacao

¼ 1 frischgefilterter Melitta Kaffee, 1 Schnapsgläschen Weinbrand (2 cl), 2 Schnapsgläschen Crème de Cacao (4 cl), ¼ 1 Milch, 2 Eigelb, 1 EL Kakao, 2—3 EL Puderzucker, 200 ml Maxim's Vanille-Eiskrem, 1 Becher Sahne.

Kaffee, Weinbrand, Crème de Cacao, Milch, Eigelb, Kakao und Puderzucker gut verrühren und in vier Gläser füllen. Eis in Kugeln darauf verteilen und den Eiskaffee mit geschlagener Sahne verziert servieren.



## Eistorte Fürst-Pückler-Art

12 Eier, 1 EL Rum, 150 g Zucker, 4 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 5 Becher Sahne, 5 Päckchen Sahnesteif, 200 g Erdbeeren, 100 g Kakao.

Zum Füllen: 500 g Johannisbeeren, 250 g Erdbeeren, 1 Kiwi, 2 Scheiben Ananas.

Eier trennen. Eigelb, Rum, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, mit der Eigelbmasse

vermengen. In drei gleichgroße Teile teilen. ⅓ der Masse in die Form geben und in die Tiefkühlung stellen. Erdbeeren pürieren und unter das zweite Drittel der Masse heben. Auf die erste Schicht füllen. Unter das letzte Drittel das Kakaopulver mengen und als letzte Schicht einfüllen. Mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) im Gefrierfach frosten. Die gefrorene Torte auf eine Platte stürzen und mit frischem, geputztem, evtl. gezuckertem Obst servieren.

## Eiskaffee

½ 1 frischgefilterter Melitta Kaffee, 1 Normalpackung Vanille-Eiskrem, 4 El geschlagene Sahne, Schokoladenstreusel.

Die Hälfte des kalten Kaffees und die Hälfte der Eismasse auf 4 Gläser verteilen. Restlichen Kaffee mit der 2. Hälfte der Eismasse in einem Shaker mischen und in die Gläser gießen. Jedes Glas mit einer Sahnehaube versehen und diese mit Schokoladenstreuseln bestreuen.



## Kaffee und Eis — prächtige Partner:

Kaffeearoma harmoniert einfach prächtig mit vielen Sahneis-Geschmacksrichtungen. Die folgenden Rezepte sind ganz darauf abgestimmt, diese Harmonie voll zur Geltung

zu bringen — ein wahres Festival auch für verwöhnte Geschmacksnerven. Die kleine Mühe der eigenen Eiszubereitung macht sich voll bezahlt und eröffnet neue Geschmacksdimensionen.



### Ergänzende „Geschmackssachen“

■ Eistorteletts ■ Parfait mit Mokkasahne ■ Eierlikör-Kaffee

**Melittas Rezept-Service** schickt Ihnen auf Anforderung weitere Rezepte zu den obengenannten Köstlichkeiten. Schreiben Sie an Melitta-Werke Bentz & Sohn, Kennziffer 260/CZ 3, Postfach 2780, 4950 Minden. Legen Sie bitte DM 0,80 in Briefmarken als Rückporto bei.

## Eistorte

8 Eier, 1 EL Rum, 125 g Zucker, 4 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 4 Becher Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif, 100 g Schokoladensplitter, 200 g Sauerkirschen, 2 Tafeln Vollmilchschokolade, 200 g dunkle Kuvertüre, 1 Tasse frischgefilterter Melitta Kaffee.

Zum Verzieren: 1 Becher Sahne, 30 g Zucker, 1 Päckchen Sahnesteif, Mokkabohnen.

Melitta Frischhalte-Folie.

Eier trennen. Eigelb, Rum, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, mit der Eigelbmasse, dem Eiweiß, Schokoladensplittern und Kirschen vermengen. Masse in eine mit Melitta Frischhalte-Folie ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und mindestens 4—5 Stunden (besser über Nacht) im Gefrierfach frosten lassen. Die gefrorene Torte auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Schokolade und Kuvertüre im Wasserbad auflösen, Kaffee unterrühren und die Torte mit Kuvertüre übergießen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen, die Eistorte mit Sahnetupfen verzieren und diese jeweils mit einer Mokkabohne belegen.

## Blätterteig „Schuhsohlen“

300 g tiefgefrorener Blätterteig, 1 Eiweiß, 100 g Hagelzucker,  $\frac{1}{4}$  l Sahne, 2—3 EL Zucker, 1 Päckchen Sahnesteif, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Dose Pfirsiche, 1 Packung Caribic Maracuja-Eiskrem, Melitta anti-haft Back-Papier.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen. Die vier Platten auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Quadrat von

15 x 15 cm ausrollen. Jedes halbieren, so daß 8 Rechtecke entstehen. Die vier Ecken der Rechtecke jeweils mit Hilfe eines Messers abrunden. Die Hälfte der Teigplatten mit Eiweiß bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und mit den unbestreuten Platten auf einem mit Melitta anti haft Back-Papier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillinzucker steifschlagen. Die unbestreuten Blätterteigplatten mit Sahnetupfen versehen. Pfirsichhälften und Eisscheiben darauf verteilen und mit je einer mit Hagelzucker bestreuten Blätterteigplatte abdecken.

## Früchteisbecher mit Schoko- und Vanille-Eiskrem

200 g Erdbeeren, 2 Kiwi, 200 g Pfirsiche, 200 ml Maxim's Vanille-Eiskrem, 200 ml Maxim's Schoko-Eiskrem,  $\frac{1}{2}$  Tasse frischgefilterter Melitta Kaffee, 2 cl Eierlikör, 5 EL geschlagene Sahne.

Erdbeeren putzen und halbieren. Kiwi schälen und mit den Pfirsichen in Scheiben schneiden. Vanille- und Schoko-Eiskrem in Würfel schneiden und mit den Früchten in vier Gläser schichten. Kaffee, Eierlikör und Sahne verrühren, über das Eis geben und sofort servieren.

**Tip:** Ein ständiger Vorrat an Langnese Hauspackungen ist sinnvoll. Wenn unvorhergesehener Besuch kommt, läßt sich daraus mit wenigen Garnierungen eine individuelle Eisüberraschung zaubern.

## Eiszauber — zauberhafte Eisvariationen

Ob Eistorte, -bombe, -becher, -teller oder Eiswaffel, ob Sahne-Eis oder fruchtiges Sorbet — hier stehen die vielseitigen Möglichkeiten, die das Eis bietet, im Mittelpunkt der

Kaffeetafel. Der Kaffee selbst wird am besten als anregender Abschluß nach all den erfrischenden Köstlichkeiten serviert. Wetten, daß Ihre Gäste nach „Eiseslust“ zulangten werden?



### Zauberhafte Varianten

■ Sorbets ■ Mokkaeis auf Birne ■ Königsrolle ■ u. a.

**Melittas Rezept-Service** schickt Ihnen auf Anforderung weitere Rezepte zu den obengenannten Köstlichkeiten. Schreiben Sie an Melitta-Werke Bentz & Sohn, Kennziffer 260/CZ 3, Postfach 2780, 4950 Minden. Legen Sie bitte DM 0,80 in Briefmarken als Rückporto bei.

## **Gefüllte Windbeutel**

¼ l Wasser, 50 g Butter oder Margarine, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 3—4 Eier, ½ TL Backpulver.

Zum Füllen: ½ l Sahne, 2 EL Zucker, Vanillinzucker, 250 g Mirabellen, 1 Packung Maxim's Rumtopf-Eiskrem (Langnese).

Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, glattrühren. Den Topf wieder auf die Kochstelle geben und bei mäßiger Hitze so lange rühren (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Haut absetzt. Den Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die verquirlten Eier unter den Kloß rühren. Der Teig muß glatt und glänzend sein. Mit dem letzten Ei das Backpulver unterrühren. Kleine Häufchen auf ein bemehltes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten abbacken. Windbeutel noch heiß aufschneiden. Nach dem Erkalten mit gesüßter, steifgeschlagener Sahne, Mirabellen und Eis füllen.

## **Baisertorte mit Maxim's Walnuß-Eiskrem und Himbeeren**

Teig: 150 g Mehl, 1½ TL Backpulver, 125 g Zucker, ½ TL Salz, 1/8—¼ l Milch, 60 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Zum Tränken: ½ Tasse frischgefilterter Melitta Kaffee.

Zum Füllen: 1 Packung Maxim's Walnuß-Eiskrem

Baiserhaube: 3 Eiweiß, 100 g Zucker.

Zum Anrichten: 250 g Himbeeren, 50 g Zucker.

Für die Form:

10 g Butter oder Margarine und 1 EL Mehl

Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in eine ausgefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform (22 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30—40 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen der Länge nach aufschneiden, beide Hälften mit Kaffee tränken, die untere mit Walnuß-Eiskrem belegen und mit der anderen Kuchenhälfte abdecken. Eiweiß mit Zucker steifschlagen, den Kuchen damit überziehen und unter dem Grill ca. 5 Minuten grillen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Anschließend mit gezuckerten Himbeeren anrichten und sofort servieren.

## **Viennetta Blätter-Eis mit heißen Kirschen**

¼ l Kirschsafft, 250 g Sauerkirschen, 2 EL Rum, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillesaucenpulver, 1 Packung Viennetta Blätter-Eis.

Ca. 1/8 l Kirschsafft, Kirschen, Rum und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Saucenpulver mit dem restlichen Kirschsafft anrühren und dazugeben. Alles heiß zum Eis servieren.

**Tip:** Geschwindigkeit ist keine Hexerei!

Wenn Sie Viennetta Blätter-Eis von Langnese vorrätig haben, dann bringt Sie kein überraschender Besuch aus der Fassung; eine perfekte Kaffeetafel ist schnell improvisiert. Übrigens: Viennetta Blätter-Eis schmeckt besonders knisprig, wenn Sie es nach dem Portionieren ein wenig antauen lassen.