



Caotina[®]

Rezepte



Man könnte meinen, eine heisse Schoggi
sei das Beste der Welt. Dabei ist das erst der Anfang...

Mehr Rezepte unter: caotina.ch



Vielfalt zum Verlieben

Caotina ist so viel mehr als eine Tasse heisse oder kalte Schoggi: Luftig wie eine Mousse, zartschmelzend wie ein warmes Küchlein, knusprig wie ein Brötli, das frisch aus dem Ofen kommt – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Auf den folgenden Seiten findest du reichlich Inspiration und unter caotina.ch noch viele weitere Rezeptideen.

Lass dich überraschen!



Inhaltsverzeichnis



Caotina
Schokoladenkuchen
Seite 5



Caotina
Mug Cake
Seite 7



Caotina
Mousse au Chocolat
Seite 9



Caotina Küchlein
mit flüssigem Kern
Seite 11



Caotina
Dalgona Kakao
Seite 13



Caotina
Schoggi-Murmeln
Seite 15



Caotina
Guetzli
Seite 17



Caotina
Mousse au Chocolat
Seite 19



Caotina
Schoggi-Brötli
Seite 21



Caotina
Marmorkuchen
Seite 23



Caotina
Nicecream
Seite 25



Caotina
Cake
Seite 27



Caotina
Cupcakes
Seite 29



Caotina
Brownies
Seite 31



Caotina
Pancakes
Seite 33



Caotina
Blondies
Seite 35



Caotina
Mousse-Torte
Seite 37



Caotina
Frozen Yogurt
Seite 39



Caotina
French Toasts
Seite 41



Caotina
Zimtlatte
Seite 43



Veganer Caotina
Schokoladenmousse
Seite 45



Veganer Caotina
Cake
Seite 47



Caotina
Smoothie Bowl
Seite 49



Caotina
Chocolat Granola
Seite 51



Veganer Caotina
Schokopudding
Seite 53



Tipp



Der Schokoladenkuchen gelingt auch in einer Cake- anstatt Herzback-Form wunderbar. Für eine Cake-Form einfach die Zutatenmenge halbieren und die Zeit um etwa 5 Minuten reduzieren.

Caotina® Schokoladenkuchen



Menge
12 Stück



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

300 g	Butter (Zimmer- temperatur)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
6	Eier
200 g	Caotina Original Pulver
450 g	Weissmehl
1 P.	Backpulver
300 ml	Vollmilch Butter für die Form
Glasure	
4 EL	Caotina Crème Chocolat
25–50 g	Haselnüsse

So einfach geht's:

- ♥ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter einfetten.
- ♥ Die Butter mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren.
- ♥ 200 g Caotina Original Pulver, Mehl und Backpulver mischen und der Masse hinzufügen. Zum Schluss die Milch unterrühren.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der unteren Hälfte des Ofens 50–55 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden. Danach den Kuchen aus der Form lösen.
- ♥ Für die Glasur 4 EL Caotina Crème Chocolat in einer Pfanne nur leicht erwärmen. Dabei die Crème gut umrühren bis sie schön glänzt. Danach die Crème mit einem Spachtel gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. Die Haselnüsse grob hacken und über den Kuchen streuen.



Tipp



Wer lieber früh dran ist: den Mug Cake 1 Tag im Voraus backofenfertig zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Caotina[®] Mug Cake



Für 1 Tasse
von 2 ½ dl Inhalt



Zubereiten
30 Minuten



Backen
15–18 Minuten

Du brauchst ...

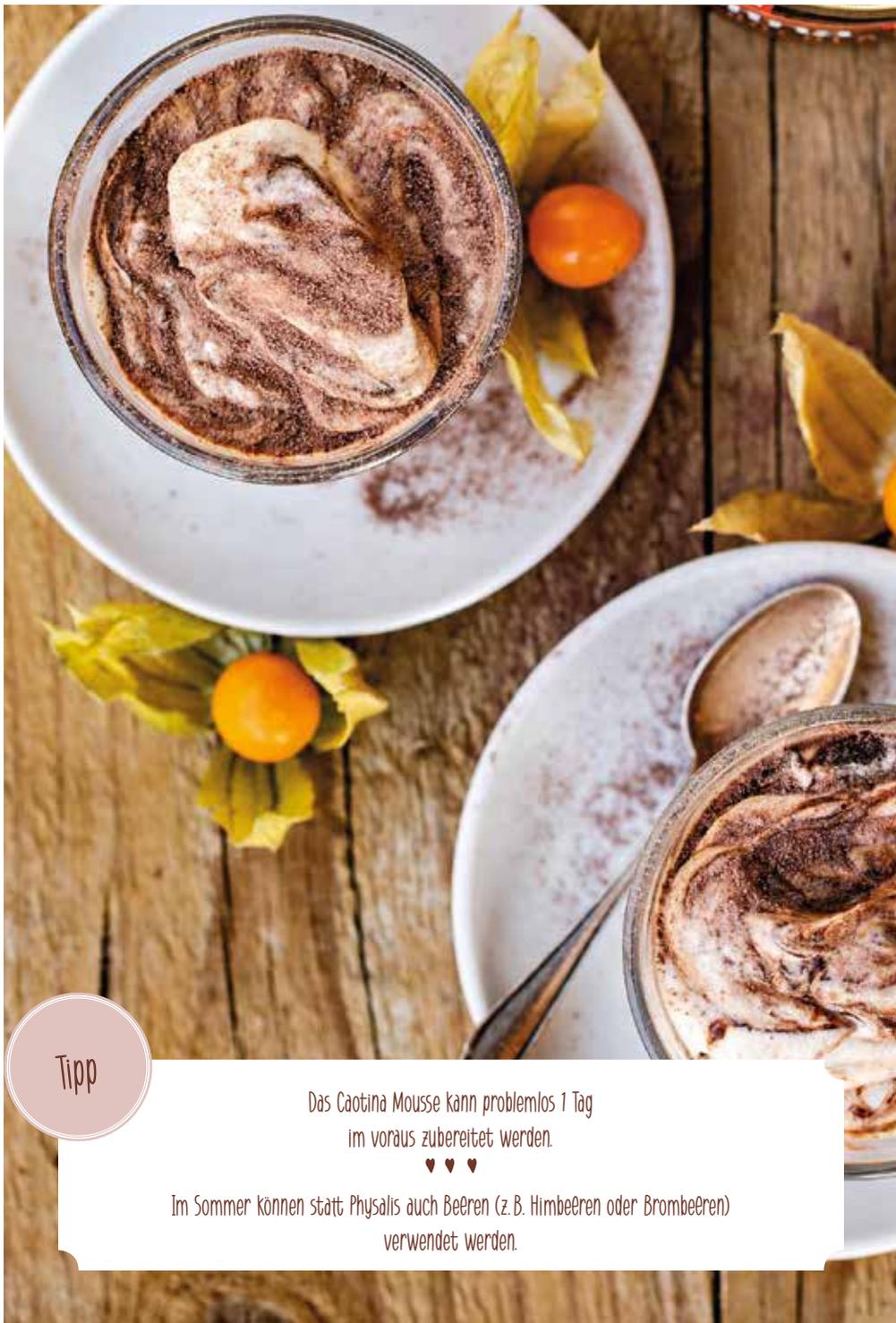
- 1 Ei
- 20g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 20g Caotina Original⁽¹⁾ Pulver
- 20g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 20g Weissmehl
- 1 Msp Backpulver
- 10g dunkle Schokolade
- 1 EL Doppelrahm
- wenig Caotina Original⁽²⁾ Pulver

So einfach geht's:

- ♥ Ei mit Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Vanillezucker, Caotina Original⁽¹⁾ und Butter darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, begeben, kurziterrühren.
- ♥ Teig in die Tasse geben. Schokolade in den Teig drücken.
- ♥ Backen: 15–18 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Doppelrahm und Caotina Original⁽²⁾ verzieren. Lauwarm servieren.



Der Caotina Mug Cake eignet sich aufgrund seiner Grösse ideal zum Teilen zu zweit - wir wünschen «e Guete»!



Tipp

Das Caotina Mousse kann problemlos 1 Tag
im Voraus zubereitet werden.



Im Sommer können statt Physalis auch Beeren (z. B. Himbeeren oder Brombeeren)
verwendet werden.

Caotina®

Mousse au Chocolat



Für 4 Personen



Zubereiten
10 Minuten



Kühl stellen
3 Stunden



4 Gläser
à je 2 dl

Du brauchst ...

Mousse

2,5 dl Vollrahm
2 EL Puderzucker
150 g Caotina Crème
Chocolat

Verzierung

1 EL Caotina Original
Pulver
einige Physalis

So einfach geht's:

Mousse

♥ Rahm steif schlagen, Puderzucker darunter rühren, Caotina Crème Chocolat portionenweise begeben, marmorartig darunter ziehen.

♥ Mousse in die Gläser verteilen, zugedeckt etwa 3 Std. kühl stellen.

Verzierung

♥ Mousse mit Caotina Original bestäuben, mit Physalis verzieren.



Der Dessert-Klassiker mit nur drei Zutaten -
schnell und gelingt sicher.



Tip

Die Küchlein noch warm servieren.



Die Küchlein mit flüssigem Kern aus Schokolade sind der Klassiker unter den Schokoladenkuchen.

Caotina®

Küchlein mit flüssigem Kern



Für 4 Stück



Zubereiten
15 Minuten



Backen
15–20 Minuten



Für 4 ofenfeste Gläser
oder Tassen à je 1 ½ dl

Du brauchst ...

Küchlein
3 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Caotina Original
Pulver
100 g Butter, flüssig,
ausgekühlt
100 g Mehl
¼ TL Backpulver

Verzierung
100 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker
einige Beeren (z.B.
Himbeeren,
Erdbeeren,
Heidelbeeren)

So einfach geht's:

Küchlein

- ♥ Eier, Zucker und Salz mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät rühren, bis die Masse heller ist.
- ♥ Caotina Original und Butter darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, beigegeben, glatt rühren.
- ♥ Masse in die Förmchen füllen, auf ein Blech stellen.
- ♥ Backen: 15–20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Verzierung

- ♥ Crème fraîche und Puderzucker verrühren, auf die Caotina-Küchlein verteilen, mit Beeren verzieren.



Tipp



Dalgona Coffee war gestern - heute trinken wir Dalgona Kakao!
Entdecke das Trendgetränk mit fluffigem Schaum in der Schokoladen-Variante.

Caotina®

Dalgona Kakao



Für 2 Tassen
von 3 dl Inhalt



Zubereiten in
5-10 Minuten

Du brauchst ...

- 4 EL Caotina Original Pulver
- 1½ EL warmes Wasser (kann direkt aus dem Wasserkahn kommen)
- 100 ml kalter Vollrahm
- 6 dl Milch, heiss oder kalt
- Zimtstangen zum Garnieren (optional)

So einfach geht's:

- ♥ Caotina Pulver mit warmem Wasser verrühren. Rahm zugeben und mit einem Handmixer oder einem Schwingbesen schlagen, bis eine fluffige Masse entsteht.
- ♥ Auf heisser oder kalter Milch servieren und nach Wunsch mit Zimtstangen garnieren.



Mmmh...

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit www.cookinesi.com.



Tipp



Nach dem Auskühlen in leere Caotina-Gläser füllen.
Luftdicht verschlossen, halten die Murmeln mindestens 3 Wochen.

Caotina®

Schoggi-Murmeln



Für 50 kleine Kugeln



Zubereiten
30 Minuten



Backen
8 Minuten

Du brauchst ...

- 2 Eiweiss
- 80 g Puderzucker
- 200 g Mandeln,
geschält &
gemahlen
- 80 g Caotina
Crème Chocolat

So einfach geht's:

- ♥ Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz aufschlagen. Puderzucker und Mandeln untermischen. Die Caotina Crème Chocolat dazu geben und gut mischen.
- ♥ Mit feuchten Händen kleine Murmeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- ♥ Mit Puderzucker bestäuben und etwa 10 Std. trocknen lassen.
- ♥ Danach bei 200 °C 8 Min. backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Die einfache Bastelanleitung für die verzierten Gläser findest du auf caotina.ch. Viel Freude beim Schenken!



Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



Tipp

Die Guetzli lassen sich problemlos einige Wochen aufbewahren, einfach luftdicht in einem Glas lagern.
Ohne Glasur können die Guetzli auch 2-3 Monate eingefroren werden.



So gelingt das Auswallen noch besser: Den Teig zwischen Backpapier oder Klarsichtfolie legen oder mit wenig Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.



Die Glasur gelingt am besten, wenn man sie dünn aufträgt, z.B. mit einem Spachtel.

Caotina® Guetzli



Zubereiten
30–60 Minuten



Backen
10 Minuten

Du brauchst ...

Teig
200 g Butter (Zimmer-
temperatur)
1 Ei
50 g Zucker
300 g Mehl
100 g Caotina Original
Pulver
etwas Zimt

Glasur
1 EL Caotina Crème
Chocolat
1 EL Milch
35 g Puderzucker
eine Hand voll Mandeln

So einfach geht's:

Teig

♥ Die weiche Butter mit dem Ei und dem Zucker vermischen. Mehl, Caotina Original und Zimt hinzufügen. Von Hand zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

♥ Den Teig anschliessend 3–5 mm dick auswallen. Die Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Guetzli in der Mitte des Ofens bei 200 °C etwa 10 Min. backen. Die Guetzli aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Glasur

♥ Für die Glasur alle Zutaten bis und mit Puderzucker mit einem Löffel verrühren. Die Mandeln hacken. Mit Hilfe eines Spachtels die Glasur auf die Guetzli auftragen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.



Tipp

Für eine Alternative ohne Kaffee und Alkohol: Orangensaft verwenden.



Desserts mit rohen Eiern müssen stets kühl aufbewahrt und am selben Tag serviert werden.

Caotinamisù



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten



Kühl stellen
2 Stunden



Für 4 Gläser von
je etwa 2,5 dl

Du brauchst ...

- 1 frisches Eigelb
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 150 g Ricotta
- 75 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 75 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
- 1 dl starker Kaffee
(Espresso), heiss
- 3 EL Marsala, Ama-
retto, Rum oder
Baileys
- 1 EL Caotina Original
Pulver
- 130 g Löffelbiskuits,
halbiert

So einfach geht's:

- ♥ Eigelb und Zucker mit dem Handmixer 3–5 Min. hell und schaumig rühren.
- ♥ Mascarpone und Ricotta darunterrühren. Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ portionenweise unter die Eigelbmasse rühren.
- ♥ Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. 4 EL Masse mit Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ verrühren, beiseite stellen.
- ♥ Kaffee mit Marsala und Caotina Original gut verrühren.
- ♥ Je 2 halbierte Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit wenig Flüssigkeit beträufeln. Mit der helleren Mascarpone-
masse bedecken. Vorgang dreimal wiederholen und mit der beiseite
gestellten dunklen Mascarpone-
masse abschliessen.
- ♥ Vor dem Servieren Caotinamisù etwa 2 Std. zugedeckt kühl
stellen.



Tipp



Eignet sich hervorragend als Mitbringsel zum Brunch. 😊

Caotina®

Schoggi-Brötli



Für 12 Stück



Zubereiten / Aufgehen lassen
20 Minuten / 2 Stunden



Backen
25 Minuten



1 Muffinform mit
12 Vertiefungen von
je 7 cm Ø, gefettet

Du brauchst ...

Teig
350 g Zopfmehl
1 TL Salz
2 EL Zucker
15 g Frischhefe,
zerbröckelt
1 Biozitrone, nur
abgeriebene
Schale
2 dl Milch, lauwarm
50 g Butter, weich

Füllung
160 g Caotina Crème
Chocolat
1 Ei, verklopft
etwas Puderzucker zum
Bestäuben

So einfach geht's:

- ♥ Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Milch und Butter begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- ♥ Formen: Teig in 12 Portionen teilen. Aus den Teigstücken Kugeln formen, sie auf wenig Mehl zu Rondellen von etwa 13 cm Ø auswallen. Je etwa 1 TL Caotina Crème Chocolat auf die Mitte geben. Die freie Teigfläche mit wenig Ei bestreichen. Den Teigrand über der Füllung in Falten legen und diese in der Mitte zusammendrücken.
- ♥ Brötli in die vorbereiteten Vertiefungen setzen, zugedeckt nochmals etwa 30 Min. aufgehen lassen. Die Mitte der Brötli vor dem Backen nochmals zusammendrücken.
- ♥ Backen: 20–25 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Brötli auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.



Tipp

Nach dem Backen den Kuchen 5-10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann stürzen.



So kannst du deinen Kuchen lagern, damit er auch nach 3 Tagen immer noch wunderbar schmeckt:
Den Kuchen ohne Blumen in einer Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Caotina®

Marmorkuchen mit Himbeeren



Für 12 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
50 – 60 Minuten



Eine Gugelhupf-Form von
etwa 1,5 Litern Inhalt

Du brauchst ...

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Crème Fraîche
- 300 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Caotina Blanc Pulver
- 50 g Caotina Original Pulver
- 2 EL Kakaopulver
- 110 ml Vollmilch
- 100 g Himbeeren
- 2 EL Butter und Mehl für die Form
- 1 P. Schokoladenglasur
- ein paar Blüten für die Deko

So einfach geht's:

- ♥ Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nacheinander je 1 Min. unter den Teig rühren. Crème Fraîche beifügen.
- ♥ Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Kurz unterrühren danach den Teig zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln aufteilen. Caotina Blanc und 40 ml Milch in den einen Teig mischen. In den anderen Teig Caotina Original, Kakaopulver und 60 ml Milch mischen.
- ♥ Eine Kuchenform von 1,5 Liter Fassungsvermögen (z.B. Gugelhupfform) mit Butter gut einfetten und bemehlen. Nun den hellen und den dunklen Teig abwechselungsweise in die Form schichten. Dabei die Himbeeren in die helle Schicht drücken.
- ♥ In der Mitte des auf 175 Grad Ober- Unterhitze vorgeheizten Ofens etwa 50 bis 60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter komplett ausgekühlt werden.
- ♥ Aus der Form stürzen, mit Kuchenglasur und Blüten verzieren.



Tipp



No Waste : Je brauner die Bananen, umso süsser deine Nicecream. Packe sie ins Gefrierfach sobald sie braun werden, dann hast du immer einen Vorrat für eine spontane Nicecream.

Caotina® Nicecream



Zubereiten
10–20 Minuten

Du brauchst ...

- 5 Bananen, reif
- 4 EL Caotina Crème
Chocolat
(etwa 120 g)
- 2 EL Pistazien,
gehackt

So einfach geht's:

- ♥ Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und über Nacht gefrieren. Die gefrorenen Bananen und die Caotina Crème Chocolat in einen leistungsstarken Mixer geben und nur solange mixen, bis du eine cremige Masse hast.
- ♥ Mit Pistazien garnieren und sofort servieren.



Schnelle Variante für ein Glacé auf Bananenbasis mit nur 2 Zutaten.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



Tipp



Dieser schokoladige Kuchen eignet sich übrigens auch bestens als Geburtstagskuchen.

Caotina®

Cake



Für 8 Personen



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

- 180 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Dinkelmehl, hell
- 70 g Caotina Original Pulver
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾
- 100 g Caotina Crème Chocolat⁽²⁾
- 50 g Butter

So einfach geht's:

- ♥ Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Caotina Schokoladenpulver mischen und unter die Eimasse heben.
- ♥ Eine Cakeform mit Backpapier auslegen und $\frac{2}{3}$ der Masse einfüllen. 2–3 EL Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ darauf verteilen und mit der restlichen Masse zudecken.
- ♥ Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Min. backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Für die Glasur die Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ mit der Butter schmelzen, lauwarm auskühlen lassen und über den Cake giessen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



Tipp



Keine Lust auf Topping? Einfach weglassen und das Gebäck als Muffin genießen.

Caotina® Cupcakes



Für 10 Stück



Zubereiten
35 Minuten



Backen
20 Minuten



Für eine Muffinform
mit 12 Vertiefungen von
je 7 cm Ø, 10 davon
gefettet

Du brauchst ...

Gebäck

- 75 g Caotina Original oder Caotina Blanc Pulver
- 75 g Zucker
- 180 g Weissmehl
- 50 g Schokolade, grob gehackt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt

Topping

- 100 g Caotina Original oder Caotina Blanc Pulver
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- wenig Schokolade, in feine Späne gehobelt

So einfach geht's:

Gebäck

- ♥ Caotina Original (oder Caotina Blanc) und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Butter daruntermischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
- ♥ Backen: Etwa 20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Gebäck herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Topping

- ♥ Caotina Blanc (oder Caotina Original) und Frischkäse glatt rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (etwa 9 mm Ø) geben, auf die Cupcakes spritzen, mit Schokoladenspänen verzieren.



Was darf's sein? Das Rezept eignet sich sowohl für Caotina Original als auch für Caotina Blanc.



Tipp

Beim Verwenden einer grösseren Form verkürzt sich die Backzeit.



Die Brownies sind im Kühlschrank zugedeckt 3 - 4 Tage haltbar.

Caotina[®] Brownies



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- 180 g Butter
- 170 g dunkle Kochschokolade, grob gehackt
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Caotina Crème Chocolat
- 100 g Weissmehl
- 70 g Caotina Original Pulver
- 1 Prise Salz
- 120 g Milkschokolade (z.B. Ovomaltine Schokolade), grob gehackt

So einfach geht's:

- ♥ Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kochschokolade hinzufügen. Unter Rühren die Schokolade schmelzen, den Topf vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ♥ Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Brownies-Form von 24 × 18 cm mit Backpapier auslegen.
- ♥ Die Eier und den Zucker sehr schaumig aufschlagen. Die geschmolzene, abgekühlte Schokolade einrühren und die Caotina Crème hinzufügen.
- ♥ Das Mehl mit Caotina Pulver und Salz mischen und mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss die Milkschokolade grob hacken und der Masse hinzufügen.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der Mitte des Ofens etwa 45 Min. backen.
- ♥ Die Stäbchenprobe machen. Die Masse sollte innen noch leicht feucht sein.
- ♥ Die Brownies aus dem Ofen holen, leicht abkühlen lassen und noch warm in Würfel schneiden und komplett abkühlen lassen.



Tipp



Für die flüssige Schokolade mischen wir 3 EL Caotina Crème Chocolat und 2-3 EL Rahm.
Je mehr Rahm, umso flüssiger wird die Schoggi-Sosse.

Caotina[®] Pancakes



Menge
12 Stück



Zubereiten
40 Minuten

Du brauchst ...

- 200 g Dinkelmehl, hell
- 2 EL Puderzucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 dl Buttermilch
- 3 EL Caotina Crème Chocolat
- 1 EL Rahm

So einfach geht's:

- ♥ Mehl, Puderzucker, Backpulver und Salz mischen. Eier und Buttermilch dazu geben und mit dem Schwingbesen gut vermengen. Kurz stehen lassen.
- ♥ Caotina Crème Chocolat mit dem Rahm mischen.
- ♥ Jeweils einen Esslöffel der Teigmasse in eine beschichtete Bratpfanne geben. Auf mittlerer Stufe backen bis die Oberfläche angezogen ist. Dann auf die Hälfte der Pancakes einen Teelöffel der Caotina-Mischung geben und jeweils einen zweiten Pancake darauflegen. Mit der gesamten Masse so verfahren.
- ♥ Nach Lust und Laune mit flüssiger Schokolade, Früchten oder Zuckeraugen garnieren und geniessen.



Eine süsse Brunch-Idee zum Muttertag,
zum Frühstück mit Freunden oder zum Selbergeniessen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



Tipp

Für eine grössere Form entsprechend mehr Schokoladenstücke verwenden.
Die Blondies werden weniger hoch und die Backzeit verkürzt sich um einige Minuten.



Haltbarkeit: luftdicht verpackt im Kühlschrank 2-3 Tage.

Caotina® Blondies



Für 12 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
35 Minuten



Für eine Backform von
etwa 15 × 25 cm, ganz
mit Backpapier ausgelegt

Du brauchst ...

100 g Butter
200 g Crème fraîche
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Caotina Blanc
120 g Weissmehl
50 g Mandelblättchen,
fein zerdrückt
1 TL Backpulver
75 g weisse Schoko-
lade
20 g Mandelblättchen
wenig Puderzucker

So einfach geht's:

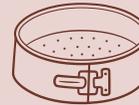
- ♥ Butter schmelzen, abkühlen, Crème fraîche darunterrühren.
- ♥ Eier, Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Caotina Blanc, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit der Buttermischung kurz unter die Eimasse rühren. Teig in die vorbereitete Form geben.
- ♥ Schokolade in 12 Stk. teilen, diese in regelmässigen Abständen in den Teig drücken. Mandelblättchen darauf verteilen.
- ♥ Backen: 30–35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
- ♥ Herausnehmen, in der Form auskühlen. Gebäck in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben.



Brownies kennen alle,
wie wäre es stattdessen mit Blondies? 😊

Caotina®

Mousse-Torte



Für 1 Springform von
18 cm Ø, Boden



Zubereiten
50 Minuten



Backen
12 Minuten



Kühl stellen
4 – 6 Stunden



Tipp

Das Biskuit ist nach dem Backen noch sehr weich, durch das Auskühlen in der heißen Form erlangt es die perfekte Konsistenz.



Zuerst wenig Eischnee kräftig unter die Moussemasse rühren, so lässt sich der restliche Eischnee und der Schlagrahm lockerer darunterziehen.

Du brauchst ...

Biskuit

- 50 g Butter
- 25 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 25 g Caotina Noir Pulver
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 50 g Weissmehl
- ½ TL Backpulver

Mousse

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 g Caotina Original Pulver
- 80 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 3 Blatt Gelatine
- 2 EL Wasser, siedend
- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Verzierung

- 2 dl Vollrahm
- 1 Päckli Rahmhalter
- 1 EL Puderzucker
- 20 g dunkle Schokolade, dünn abgehobelt

So einfach geht's:

- ♥ Biskuit: Butter schmelzen, etwas abkühlen.
- ♥ Zucker und Eigelbe hell und schaumig rühren, Caotina Noir und Butter darunterrühren.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee unter die Schokolademasse ziehen. Teig in die vorbereitete Form geben.
- ♥ Backen: 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auskühlen.
- ♥ Mousse: Eigelbe und Zucker 5 Min. hell und schaumig rühren. Caotina Original und Schokolade daruntermischen.
- ♥ Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, zur Masse absieben, gut verrühren.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen, mit dem Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse auf dem Biskuit verteilen, zugedeckt im Kühlschrank 4 bis 6 Std. fest werden lassen.
- ♥ Verzierung: Torte auf eine Tortenplatte geben. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, Puderzucker daruntermischen, auf der Torte verteilen, mit Schokoladespänen verzieren.



Tipp

Als Herbst-/Wintervariante eignen sich als Topping auch Birnenkompott oder eingelegte Dörripflaumen.



Das Frozen Yogurt lässt sich (ohne Topping) zugedeckt etwa 3 Wochen im Tiefkühler aufbewahren.

Caotina®

Frozen Yogurt



Für 4 Personen



Zubereiten
20 Minuten



Gefrieren
6 Stunden



1 Spritzsack
4 Gläser à je 2 dl,
gekühlt

Du brauchst ...

Jogurt
360 g Vollmilchjogurt
nature
50 g Puderzucker
150 g Caotina Crème
Chocolat⁽¹⁾
1 Eiweiss
1 Prise Salz
1,5 dl Rahm, steif
geschlagen

Topping
30 g Haselnüsse, grob
gehackt
½ EL Caotina Original
Pulver
75 g Caotina Crème
Chocolat⁽²⁾
50 g Heidelbeeren

So einfach geht's:

Jogurt

♥ Jogurt mit Puderzucker und Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, zusammen mit dem Schlagrahm unter die Jogurtmasse ziehen.

♥ Masse zugedeckt etwa 6 Std. gefrieren, dabei 3–4 mal kräftig umrühren.

Topping

♥ Nüsse ohne Fett hellbraun rösten, etwas abkühlen. Caotina Original darüberstäuben, mischen, auskühlen.

♥ Servieren: Frozen Yogurt kurz antauen lassen, Masse portionenweise in den Spritzsack füllen, nochmals kurz tiefkühlen. Frozen Yogurt in die Gläser verteilen, mit Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, Nüssen und Heidelbeeren verzieren.



Tipp

Als Winter-Variante eignen sich statt Caotina Original auch Caotina Blanc und statt Erdbeeren z. B. Orangenstücke oder Mandarinschnitze.



French Toasts als warmes Abendessen oder zum Brunch servieren.

Caotina® French Toasts



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- Brot
- 1 dl Milch
- 3 EL Caotina Original Pulver ⁽¹⁾
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 8 kleine Brot- oder Zopfscheiben vom Vortag
- 2 EL Butter
- Topping
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Caotina Original Pulver ⁽²⁾
- einige Erdbeeren, je nach Grösse halbiert oder geviertelt

So einfach geht's:

Brot

- ♥ Milch, Caotina Original⁽¹⁾, Eier und Salz in einer weiten Form gut verrühren.
- ♥ Brotscheiben begeben, wenden, etwa 10 Min. ziehen lassen.
- ♥ Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Brotscheiben portionenweise begeben, bei kleiner Hitze beidseitig je 2–3 Min. braten.

Topping

- ♥ French Toasts anrichten, mit Crème fraîche garnieren, mit Caotina Original⁽²⁾ bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.

♥ Ob als leckeres Zvieri oder süsses Nacht, die Caotina French Toasts passen einfach immer 😊



Tipp

Mit 2 Esslöffel Cognac verfeinern.



Für die kalorienarme Variante statt Vollrahm Halbrahm verwenden.

Caotina®

Zimt Latte



Für 4 Personen



Zubereiten
10-20 Minuten

Du brauchst ...

- 4 EL Caotina Original Pulver
- 6 dl Vollmilch
- 1 Bio-Orange, nur dünn abgeschälte Schale
- 1½ dl Vollrahm
- ½ TL Zimt
- ½ EL Zucker

So einfach geht's:

- ♥ Caotina Original, Vollmilch und Bio Orangenschale mischen, aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt etwa 5 Min. ziehen lassen. Heisse Schokolade durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in Gläser verteilen.
- ♥ Rahm mit Zucker und Zimt steif schlagen, auf die Caotina Zimt-Latte verteilen. Mit Caotina Original bestäuben.





Tipp



Veganes Schokoladenmousse?

Na klar! Das Caotina Sojarahm-Mousse ist ein einfaches und schnelles Rezept, das sich perfekt als leichtes Dessert anbietet.

Caotina®

Veganes Schokoladenmousse



Für 1–2 Personen



Zubereiten
15 Minuten

Du brauchst ...

- 200 ml Sojarahm (kalt)
- 4 - 5 EL Caotina Noir oder Original Pulver

So einfach geht's:

- ♥ Den kalten Sojarahm aufschlagen.
- ♥ Caotina Pulver in den Rahm unterrühren.
- ♥ Zum Schluss mit etwas Caotina Pulver dekorieren.



Tipp

Dieser schokoladige Kuchen eignet sich übrigens auch bestens als Geburtstagskuchen.



Wer den Kuchen noch etwas luftiger genießen möchte,
kann der Masse 4 bis 5 Esslöffel Apfelmus hinzufügen.

Caotina®

Veganer Cake



Für 10 Personen



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

- 150 g Weissmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 180 g Caotina Original Pulver
- 40 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 250 ml Wasser
- 100 g neutrales Kokosöl

So einfach geht's:

- ♥ Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ♥ Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Wasser und Kokosöl hinzufügen und vorsichtig zu einem glatten Teig rühren.
- ♥ In die vorbereitete Cakeform füllen und in der Mitte des Ofens etwa 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Cake aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden.



Tipp



Den Topping-Ideen sind keine Grenzen gesetzt. 😊

Caotina®

Smoothie Bowl



Für 1 Bowl



Zubereiten
15 Minuten

Du brauchst ...

Smoothie

2 EL Haferflocken
1 EL gemahlene
Mandeln
60 g Himbeeren
½ Banane
2 EL Caotina Noir
1 EL Ahornsirup
80 ml (Hafer)milch

Topping

½ Banane
40 g Himbeeren
1 EL gemahlene
Mandeln
1–2 TL Caotina Crème
Chocolat

So einfach geht's:

- ♥ Alle Zutaten bis und mit der Hafermilch (alternativ kann auch eine andere Milch verwendet werden) in einen Mixer/Blender geben.
- ♥ Auf hoher Stufe fein pürieren.
- ♥ Den Caotina-Smoothie in einer Schale anrichten und die restliche Banane, die Himbeeren, 1 EL gemahlene Mandeln und je nach Geschmack 1–2 TL Caotina Crème Chocolat als Topping darauf geben.



En Guete!



Tipp



Das Chocolate Granola kann ganz individuell nach den eigenen Vorlieben angepasst und ergänzt werden. Wir wünschen dir viel Spass beim Ausprobieren!

Caotina®

Chocolate Granola



Für 1 Vorratsglas



Zubereiten
30 Minuten

Du brauchst ...

- 50 g Cashew Nüsse
- 50 g Mandeln
- 100 g Baumnüsse (zerkleinert)
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Rice Crispies
- 150 g Buchweizen
- 2 E Leinsamen
- 75 g Datteln (zerkleinert)
- 1 Prise Salz
- 3-4 EL Caotina Noir Pulver (wer es schokoladiger mag, darf gerne auch mehr verwenden)
- 2 EL Erdnussbutter
- 30 g Erdnussöl

So einfach geht's:

- ♥ Alle Zutaten gut vermischen.
- ♥ Anschliessend für 10 – 15 Min. bei 180 °C (Umluft) backen und auskühlen lassen.



PS: Das Chocolate Granola ist auch ein tolles Geschenk!



Tipp



Der vegane Caotina Schokopudding kann nach Lust und Laune garniert werden. Egal, ob mit Schokospänen für einen noch schokoladigeren Genuss oder mit leckeren Früchten und Beeren für eine fruchtige Note - Hauptsache mit viel Liebe.

Caotina®

Veganer Schokopudding



Für 4 Portionen



Zubereiten
10 Minuten

Du brauchst ...

Pudding
 40 g Maisstärke
 30 g Caotina Noir Pulver
 3 EL Zucker
 500 ml Haselnussmilch (oder eine andere Pflanzenmilch)

Toppings
 Kokoscrème
 Dunkle Schokospäne

So einfach geht's:

- ♥ Zucker in eine Schüssel geben, danach Caotina Noir Pulver und Maisstärke dazu sieben, gut vermischen.
- ♥ Fünf Esslöffel Haselnussmilch dazugeben und verrühren, bis die Mischung glatt ist.
- ♥ Die restliche Haselnussmilch unter ständigem Rühren aufkochen und von der Platte nehmen. Zucker-Maisstärke-Caotina Mischung unter Rühren begeben.
- ♥ Alles gemeinsam nochmals kurz aufkochen lassen, Pudding in Gläser füllen und vollständig auskühlen lassen.
- ♥ Nach Wunsch mit Kokoscreme und Schokospänen garnieren.

Topping:

- ♥ Kokoscrème ist die dicke Schicht, die sich in der Kokosmilch bildet. Sie ist auch einzeln erhältlich.
- ♥ Als Toppings eignen sich auch Sojarahm oder Früchte – je nach Lust und Laune.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit www.cookinesi.com.

Caotina schenken



Schicke deinen Lieblingsmenschen ganz einfach ein personalisiertes Geschenk. 500 g feinste Caotina zusammen mit einer noch viel grösseren Portion Herzenswärme.



Bestellen unter:



Basteln mit Caotina



Die leeren Dosen und Gläser von Caotina sind zu schade, um weggeworfen zu werden. Unsere Empfehlung: Upcycling! Also das Wiederverwenden von Gegenständen, quasi aus alt mach neu.

Alle Details unter caotina.ch/diy

