

# ♥ Caotina ♥ FAMILIEN\* REZEPTE



MIT CAOTINA  
\*MALVORLAGEN

Caotina<sup>®</sup>



# \* INHALTS- ÜBERSICHT

ZUM  
ZMORGE



CROISSANTS



FRENCH TOASTS



PANCAKES



MALVORLAGEN

ZUM  
ZNÜNI



SCHOGGI-BRÖTLI



ZOPF-SCHÄFLI



BANANENSCHIFFLI

ZUM  
ZVIERI



SCHOGGI-POPCORN



SCHOKO-NÜSSE



SCHOKO-FRÜCHTE



SCHOGGIMUFFINS

ZUM  
DESSERT



GLACE



GUETZLI



MOUSSE AU  
CHOCOLAT



NICECREAM





**ZUM  
ZMORGE**

#### Portionen

16 Stück

#### Zubereitungszeit

30 bis 60 Minuten

#### Du brauchst

- 30 g Haselnüsse, fein gehackt
- 2 EL Zucker
- 1 rund ausgewallter Blätterteig (Ø = 32 cm)
- 160 g Caotina Choco-Crème
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

**Caotina**

# CROISSANTS



1. Krokant: Nüsse hellbraun rösten, herausnehmen. Zucker in derselben Pfanne hellbraun caramolisieren. Nüsse wieder begeben, mischen, auf einem Backpapier auskühlen. Krokant fein hacken.
2. Blätterteig mit Krokant bestreuen, Backpapier darauflegen, mit dem Wallholz darüberwallen. Teig wenden. Teigrondele in 16 Dreiecke schneiden.
3. Die breiten Teigstückenden leicht auseinanderziehen. Je ein Teelöffel Caotina Choco-Crème darauf verteilen, zur Spitze hin aufrollen. Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Backen: 12 bis 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
5. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

#### \*TIPP

Ein schnelles Rezept für kurzfristig angekündigte Gäste zum Brunch oder Zvieri.





**ZUM**  
**ZMORGE**

#### Portionen

für 4 Personen

#### Zubereitungszeit

20 Minuten

#### Du brauchst

- 1 dl Milch
- 3 EL Caotina Original<sup>(1)</sup> Pulver
- 2 Eier
- 2 P. Salz
- 8 Kleine Brot- oder Zopfscheiben, vom Vortag
- 2 EL Butter
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Caotina Original<sup>(2)</sup> Pulver
- einige Erdbeeren, je nach Grösse halbiert oder geviertelt

Caotina<sup>+</sup>

# FRENCH TOASTS



1. Milch, Caotina Original<sup>(1)</sup>, Eier und Salz in einer weiten Form gut verrühren.
2. Brotscheiben begeben, wenden, 10 Minuten ziehen lassen.
3. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Brotscheiben portionenweise begeben, bei kleiner Hitze beidseitig je 2 bis 3 Minuten braten.
4. French Toasts anrichten, mit Crème fraîche garnieren, mit Caotina Original<sup>(2)</sup> bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.

#### \*TIPP

Als Winter-Variante statt Caotina Original, Caotina Blanc und statt Erdbeeren z.B. Orangenstücke oder Mandarinschnitze verwenden.

French Toasts als warmes Abendessen oder zum Brunch servieren.

Zum Rezeptvideo







**ZUM**  
**ZMORGE**

#### Portionen

12 Stück

#### Zubereitungszeit

30 bis 60 Minuten

#### Du brauchst

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

**Caotina**<sup>+</sup>

# PANCAKES



1. Mehl, Puderzucker, Backpulver und Salz mischen. Eier und Buttermilch dazu geben und mit dem Schwingbesen gut vermengen. Kurz stehen lassen.
2. Caotina Choco-Crème mit dem Rahm mischen.
3. 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.
4. Nach Lust und Laune mit flüssiger Schokolade, Früchten oder Zuckeraugen garnieren und geniessen.

## \*TIPP

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

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch» (Bild & Rezept von [kidsamtisch.ch](http://kidsamtisch.ch)).

Zum Rezeptvideo





**Portionen**

12 Stück

**Zubereitungszeit**

mehr als 60 Minuten

**Du brauchst**

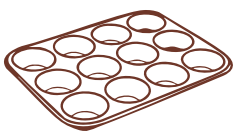
- 350 g Zopfmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 15 g Frischhefe, zerbröckelt
- 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 2 dl Milch, lauwarm
- 50 g Butter
- 160 g Caotina Choco-Crème
- 1 Ei, verklopft
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

**Caotina** 



Cao-ti-amò

# SCHOGGI-BRÖTLI



1. Bereite eine gefettete Muffinform mit 12 Vertiefungen von je 7 cm Ø vor.
2. 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 1,5 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Formen: Teig in 12 Portionen teilen. Aus den Teigstücken Kugeln formen, sie auf wenig Mehl zu Rondellen von 13 cm Durchmesser auswallen. Je 1 Teelöffel Caotina Choco-Crème 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 Minuten aufgehen lassen. Die Mitte der Brötli vor dem Backen nochmals zusammendrücken.
4. Backen: 20 bis 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Brötli auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

**\*TIPP**  Eignet sich hervorragend als Mitbringsel zum Brunch.



**Portionen**

20 Stück

**Zubereitungszeit**

mehr als 60 Minuten

**Du brauchst**

- 700 g Zopfmehl
- 2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Biozitrone (nur Abrieb)
- 30 g Hefe frisch
- 100 g Butter (Zimmertemp.)
- 3,5 dl Vollmilch
- 120 g Caotina Choco-Crème
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 20 g Hagelzucker
- 2 Zuckeraugen oder Rosinen

**Caotina**<sup>+</sup>



Zum Rezeptvideo



# ZOPF-SCHÄFLI



1. Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Gelbe der Zitronenschale an einer feinen Reibe in die Schüssel reiben. Hefe und Butter hinzufügen. Kurz vermengen und die Milch hinzufügen.
2. Mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zum Schluss von Hand zu einem glatten Teig kneten und in die Teigschüssel zurückgeben.
3. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und bei Raumtemperaturen 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Den Teig in drei gleich grosse Stücke teilen. Aus zwei der drei Stücken je 10 kleine Stücke (insgesamt 20 Stücke) schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Der dritte Teil benötigt man für den Kopf, Beine und Ohren des Schafes.
5. Die kleinen Kugeln mit einem Wallholz zu runden Kreisen von 10 cm Durchmesser auswallen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln in die Mitte des Teigkrieses etwas Caotina Choco-Crème geben und den Teig gut verschliessen. Die fertigen Kugeln unter einem feuchten Tuch im Kühlschrank lagern bis zur weiteren Verarbeitung.
6. Nun das dritte Stück Teig in drei Teile schneiden. Den einen Teil für den Kopf zur Seite legen. Die anderen zwei Teile je in drei Stücke schneiden. Ebenfalls mit Caotina Choco-Crème füllen und zu länglichen Beinen und Ohren formen.
7. Nun geht es ans Anordnen der Teigstücke. Für ein einfacheres Vorgehen steht eine Vorlage zum Download bereit. Diese auf ein Backpapier übertragen. Zuerst den Kopf des Schafes platzieren. Danach alle kleinen Kugeln als Körper anordnen. Zum Schluss die länglichen Teigstücke als Beine und Ohren platzieren.
8. Das Eigelb mit Milch vermengen und das Schaf damit bestreichen. Die «Wolle» mit Hagelzucker bestreuen, zwei Zuckeraugen (oder Rosinen) auf dem Kopf platzieren und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.
9. Aus dem Backofen holen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und am besten frisch geniessen.

**\*TIPP**

Es ist besonders wichtig, dass alle Teigkugeln mit der Caotina Choco-Crème Füllung wirklich gut verschlossen sind. Ansonsten quillt die Schokolade beim Backen heraus.



**ZUM**  
**ZNÜNN**

**Portionen**

1 Stück

**Zubereitungszeit**

> 5 Minuten

**Du brauchst**

1 Banane

etwas Caotina Choco-Crème

Mandelmus oder

Kokosflocken

Caotina<sup>+</sup>

# BANANENSCHIFFLI



1. Einfach eine Banane längs halbieren und mit zimmerwarmer Caotina Choco-Crème verzieren – nach Lust und Laune mit Mandelmus und Kokosflocken ergänzen und fertig ist der Zvieri-Traum.

**\*TIPP**

Die Zvieri-Banane muss nicht langweilig sein. Die Caotina Choco-Crème verwandelt deine Banane in einer Minute in ein schokoladiges Zvieri.



**Zubereitungszeit**  
> 5 Minuten

**Du brauchst**  
Popcorn  
Caotina Original Pulver

Caotina<sup>+</sup>



# SCHOGGI-POPCORN



1. Einfach warmes Popcorn mit Caotina Pulver und wenig Salz mischen – mmh, ergibt wunderbar leichtes Schoggi-Popcorn.

## \*TIPP

Alternativ kannst du auch das Caotina Blanc oder Caotina Noir Pulver verwenden. Frisch zubereitet sind die Popcorn am besten!

### Portionen

1

### Zubereitungszeit

30 bis 60 Minuten

### Du brauchst

50 g Haselnüsse  
100 g Caotina Choco-Crème  
4-5 EL Caotina Original  
Pulver



Caotina<sup>+</sup>

# SCHOKONÜSSE

1. Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Zwischen den Händen reiben, um die sich lösenden Häutchen zu entfernen. Es macht nichts, wenn noch Häutchen dranbleiben.
2. Die Caotina Choco-Crème über dem Wasserbad erwärmen. Die Haselnüsse dazugeben und gut mischen.
3. Auf dem Blech verteilen und vollständig auskühlen lassen.
4. Caotina Pulver auf einen Teller geben. Die Haselnüsse nun portionenweise darauf geben und darin wenden, bis sie rundherum mit dem Caotina Pulver ummantelt sind.
5. Luftdicht verschliessen und kühl aufbewahren.

## \*TIPP



Die Caotina Schokonüsse eignen sich schön verpackt wunderbar als Geschenk. Sehe dir dazu unsere Bastelidee an.

DIY Caotina Schokonüsse:



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

Zum Rezeptvideo





**Zubereitungszeit**  
> 5 Minuten

**Du brauchst**

Früchte nach Belieben  
etwas Caotina Choco-Crème  
Kokospäne oder  
Zuckerstreusel



Caotina<sup>+</sup>

# SCHOKO-FRÜCHTE

1. Nach Lust und Laune frische Früchte, z.B. Erdbeeren, Bananen- oder Pfirsichstücke in zimmerwarme Caotina Choco-Crème tunken. Als Dekoration eignen sich Kokospäne oder Zuckerstreusel.

**\*TIPP\***

Was ist besser als Früchte? Genau, Schoggi-Früchte! Mit der Caotina Choco-Crème und bunten Zuckerstreusel zauberst du aus deinen Früchten in nur 3 Minuten ein leckeres Zvieri.

**Portionen**

10 Stück

**Zubereitungszeit**

20 bis 30 Minuten

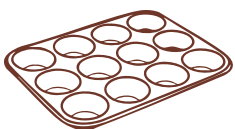
**Du brauchst**

- 75 g Caotina Original 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 und abgekühlt

Caotina 



# SCHOGGIMUFFINS



1. Das Caotina Original Pulver mit dem Zucker, dem Mehl, den Schokoladenstücken, dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel verrühren. Danach die Eier, Milch und Butter darunter-mischen.
2. Anschliessend den Teig in die vorbereiteten Muffin-Förmchen verteilen. Die Teigmenge reicht für 10 Muffins.
3. Die Muffins für 20 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Muffins herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schokoladenspänen oder Puderzucker verzieren.

**\*TIPP**

Mit einer Kugel Vanille Glacé oder Rahm serviert, werden die Schoggimuffins zum Dessert-Highlight.

Die Muffins passen ideal als Geburtstags-znüni, als Mitbringsel zum Brunch oder natürlich als Dessert zum süssen Abschluss.

Zum Rezeptvideo







## Zum **DESSERT**

**Zubereitungszeit**  
> 5 Minuten

**Du brauchst**

280 g    Rahmquark  
2 - 3 EL    Caotina Choco-  
Crème

Caotina<sup>+</sup>

# GLACE



1. Den Quark cremig rühren. Danach die Caotina Choco-Crème nur leicht darunterziehen. So entsteht eine schöne Struktur.
2. In die gewünschten Glace-Formen füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

### \*TIPP



Für dieses Rezept empfehlen wir die Verwendung von Silikonformen, da sie das Herausnehmen der Glaces besonders einfach machen.

Zum Rezeptvideo





## Zum **DESSERT**

**Zubereitungszeit**  
30 bis 60 Minuten

### Du brauchst

200 g Butter (Zimmertemp.)  
1 Ei  
50 g Zucker  
300 g Mehl  
100 g Caotina Original  
Pulver  
etwas Zimt

### Glasur:

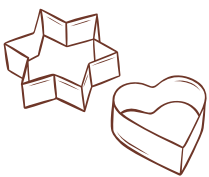
1 EL Caotina Choco-Crème  
1 EL Milch  
35 g Puderzucker  
eine Hand voll Mandeln

**Caotina**<sup>+</sup>

# GUETZLI



Cd-00000000H-tina



1. Du brauchst Ausstechformen deiner Wahl.
2. Die weiche Butter mit dem Ei und dem Zucker vermischen. Mehl, Caotina Original Pulver und Zimt hinzufügen. Von Hand zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig anschliessend 3 bis 5 Millimeter dick auswalzen. Die Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Guetzli in der Mitte des Ofens bei 200 C° etwa 10 Minuten backen. Die Guetzli aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. 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

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

So gelingt das Auswalzen 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.

Zum Rezeptvideo







## Zum **DESSERT**

### Portionen

4 Personen

### Zubereitungszeit

5 bis 10 Minuten

### Du brauchst

2,5 dl Vollrahm  
2 EL Puderzucker  
150 g Caotina Choco-Crème  
1 EL Caotina Original  
Pulver  
einige Physalis

Caotina<sup>+</sup>

# MOUSSE AU CHOCOLAT



1. Bereite 4 Gläser vor.
2. Rahm steif schlagen, Puderzucker darunter-rühren, Caotina Choco-Crème portionenweise begeben, marmorartig darunterziehen.
3. Mousse in Gläser à 2 dl verteilen, zugedeckt etwa 3 Stunden kühl stellen.
4. Mousse mit Caotina Original Pulver bestäuben, mit Physalis verzieren.

### \*TIPP

Caotina Mousse ein Tag im Voraus zubereiten.

Statt Physalis Beeren (z.B. Himbeeren oder Brombeeren) verwenden.

Zum Rezeptvideo



**Portionen**

4 Personen

**Zubereitungszeit**

20 bis 30 Minuten

**Du brauchst**

5 Bananen, reif  
4 EL Caotina Choco-Crème  
2 EL Pistazien, gehackt

Caotina<sup>+</sup>



# NICECREAM



1. Stelle 4 Gläser bereit.
2. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und über Nacht gefrieren. Die gefrorenen Bananen und die Caotina Choco-Crème in einen leistungsstarken Mixer geben und nur solange mixen, bis du eine cremige Masse hast.
3. Mit Pistazien garnieren und sofort servieren.

## \*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.

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





# CAOTINA MALVORLAGEN



Hol dir die  
Malbögen zum  
Selberausdrucken



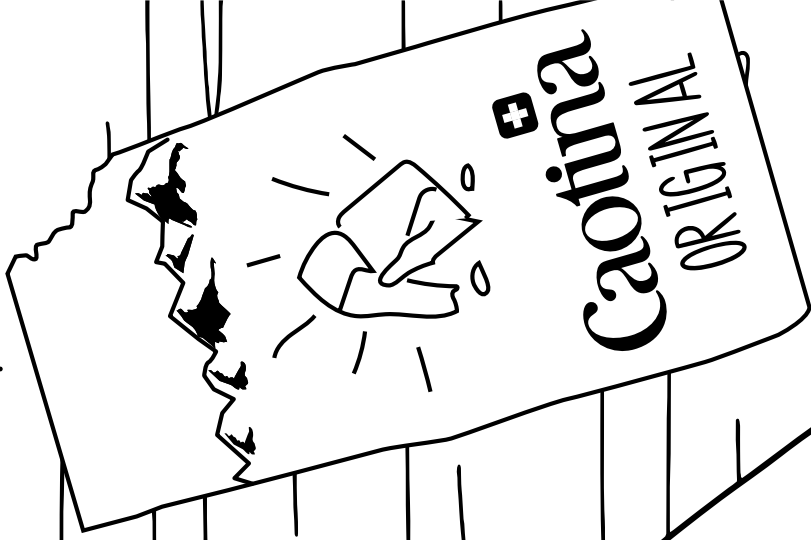
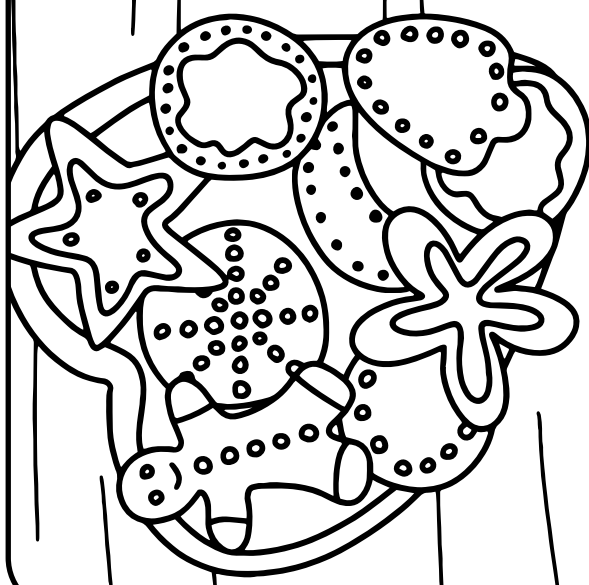
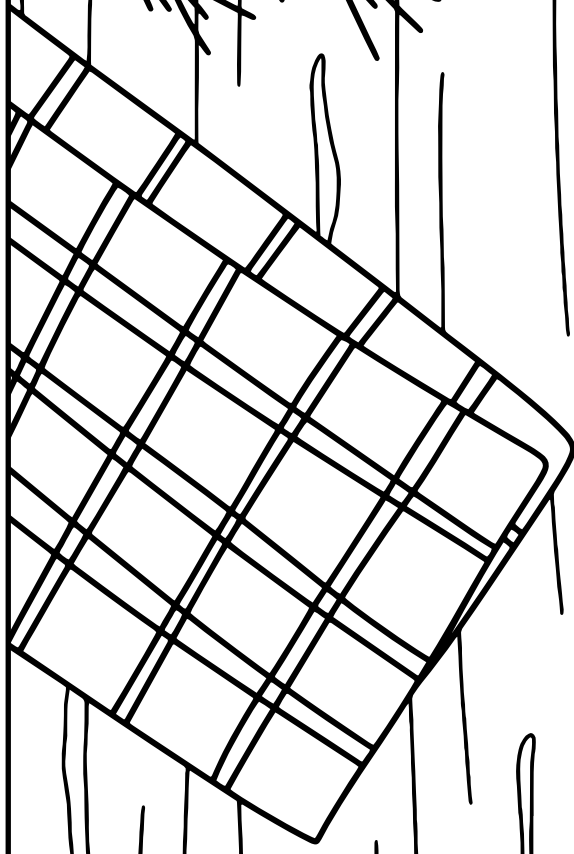
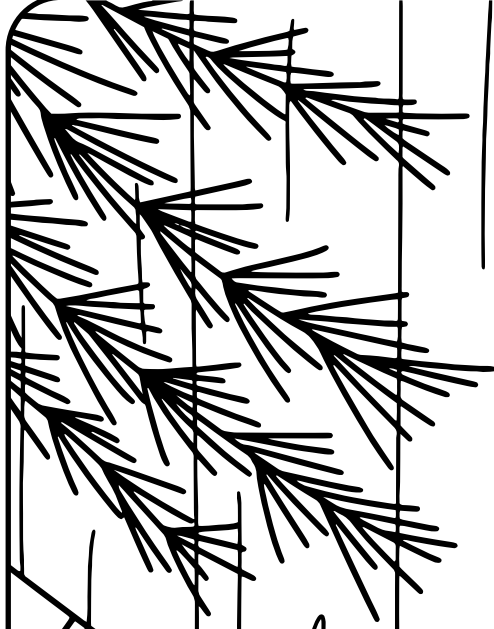
Caotina 



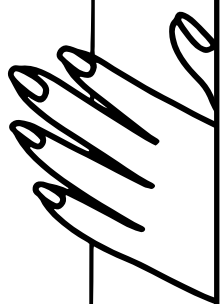
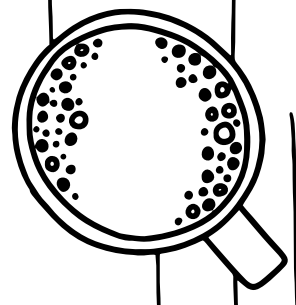
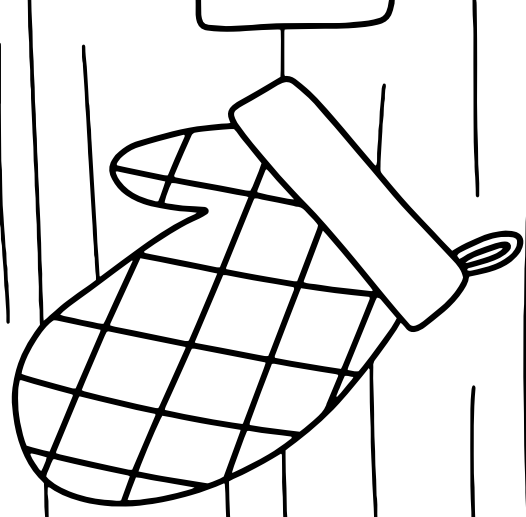
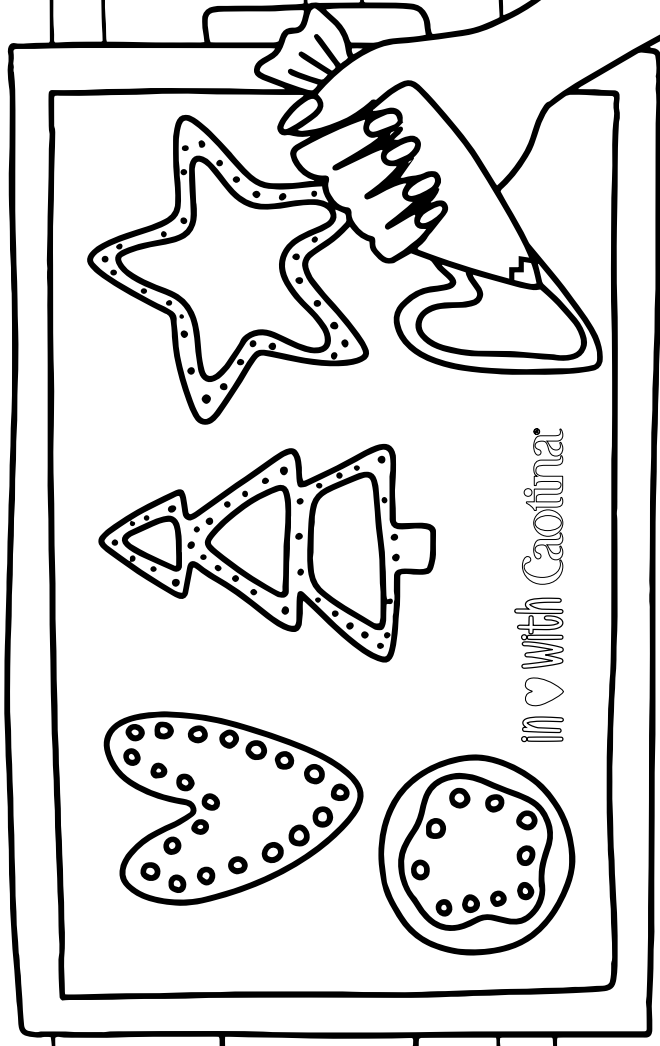
Caotina®



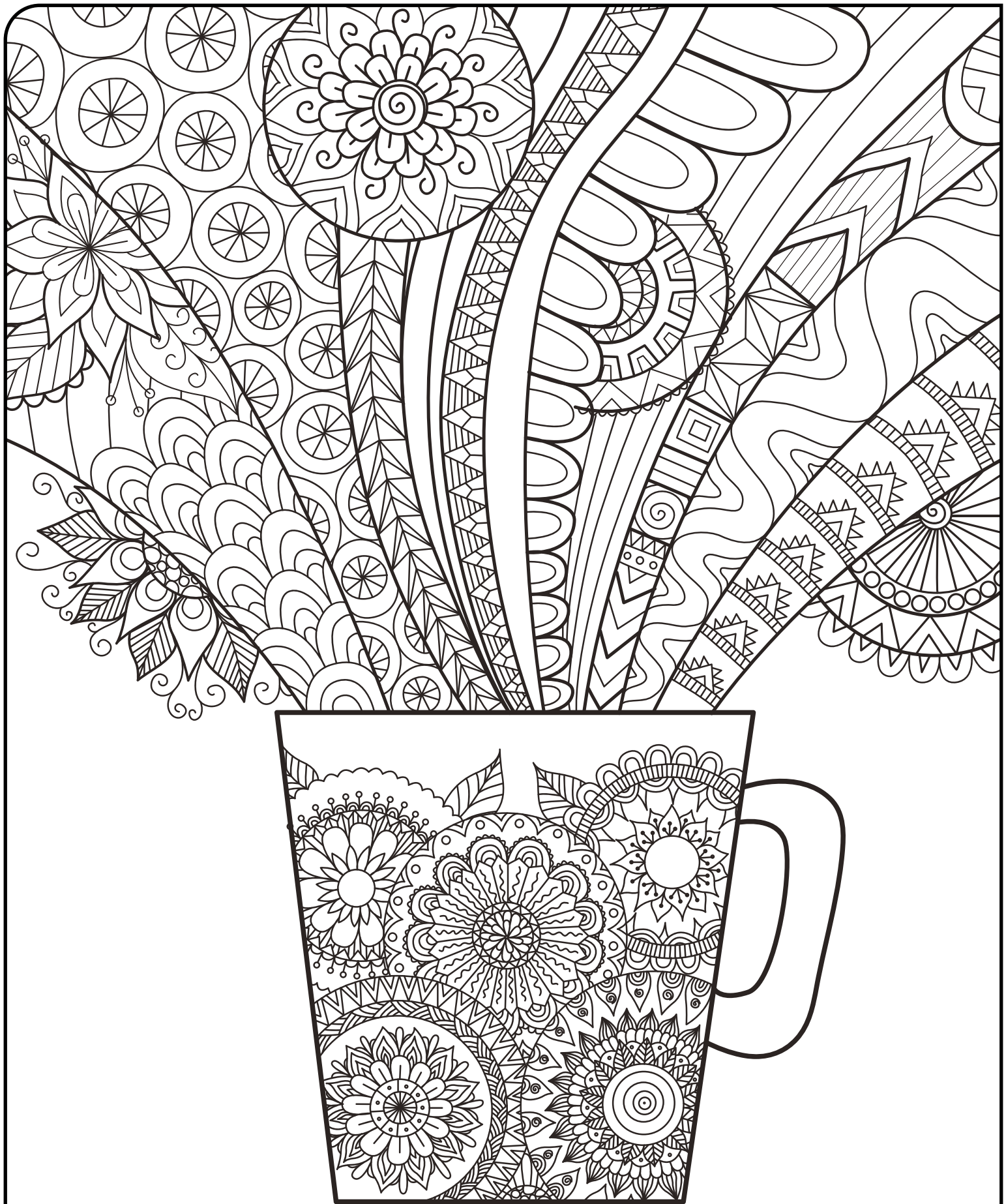




Rezept  
Recette







in ♡ with Caotina®

