dung von Frischquark Wert legt, ist mit Jung quark-frisch bestens beraten. Für beide Produkte gibt es eine besondere, extra vollmundige Variante nach Omas Rezeptbuch.

Steinzeit Gerste enthält Ballaststoffe, die den Cholesterinspiegel deutlich senken. Foto: Kampffmeyer

Die Törtchen kann man noch mit frischen Früchten oder Fruchtfüllungen veredeln.

Kampffmeyer

Gerste gilt als eine der wertvollsten Getreidearten. Das Gerstenkorn besitzt drei besonders wertvolle Aleuronschichten – alle anderen bekannten Getreide haben nur eine. Da Gerste wie Dinkel zu den Spelzgetreiden zählt, ist sie außerdem besonders gut gegen Umweltschadstoffe geschützt. Dazu weist Gerste einen deutlich geringeren Fettgehalt als andere Getreidesorten auf.

Steinzeit® Gerste ist noch gesünder als andere Sorten – und milder im Geschmack. Diese ausgewählte alte Sorte zeichnet sich durch einen sehr hohen Gehalt an cholesterinsenkenden Beta-Glucanen aus. Die besonders hellen Steinzeit® Gerstenflocken der Kampffmeyer Food Innovation GmbH sind außerdem leicht zu verarbeiten und unterstützen durch ihren hohen Amylopektingehalt (95 Prozent statt 75 Prozent in heute üblicher Gerste) die Frischhaltung von Backwaren. Der Entwurf für einen EU-Health Claim für Beta-Glucane aus Gerste liegt bereits vor. Brot mit Steinzeit® Gerste könnte so zu den ersten Backwaren in Europa zählen, die einen von der EU zugelassenen Health Claim tragen.

Kampffmeyer stellt seinen Kunden besondere Rezepturen zur Verfügung, die so konzipiert sind, dass der gesundheitsfördernde Mindestgehalt an Beta-Glucanen erzielt wird.

Nebona

Bereits auf der „Biofach" in Nürnberg konnte die Gebrüder Neeb GmbH & Co. KG viele Kunden von alternativen Süßmitteln überzeugen: Bio-Dinkelsirup und Bio-Reissirup gibt es von Nebona-Gewürze nicht nur in der praktischen Squeeze-Flasche für Endverbraucher, sondern auch in Großgebinden von 25 kg für weiterverarbeitende Betriebe.

Bio-Reissirup von Nebona ist fructose- und glutenfrei. Foto: Gebr. Neeb

Gegenüber anderen Süßmitteln wie Ahornsirup, Honig, Rohrzucker usw. zeichnen sich Bio-Dinkelsirup und Bio-Reissirup durch ihren hohen Anteil natürlicher Mineralstoffe aus. Sie haben einen vorteilhaft hohen Anteil lang- und mittelkettiger Kohlenhydrate. Diese werden vom Körper langsam aufgenommen und verstoffwechselt. Daher führen sie nicht zu einem raschen Blutzuckeranstieg, sondern schonen die Bauchspeicheldrüse und sorgen für eine gleichmäßig anhaltende Energieversorgung. Während Bio-Reissirup mild süß schmeckt und keinen dominanten Eigengeschmack entwickelt, schmeckt Bio-Dinkelsirup kräftig-süß und hat ein leicht nussig-karamellartiges Aroma.

Zur Herstellung der Sirupe wird Reis- bzw. Dinkelmehl mit Wasser vermischt. Die Zugabe von natürlichen Enzymen bewirkt eine Aufspaltung der Stärke in Zuckerstoffe. Durch Filtern und Erwärmen wird die süße Flüssigkeit zu Sirup eingedickt. Bio-Reissirup ist zudem glutenfrei.

Plange

Die neuen Plange-Feinbackmischungen Wiener Cake und Wiener Cake Ultra sind eine ideale Basis für alle Rühr-Blechkuchen, die zusammen mit köstlichen Frucht-, Mohn- oder Creme-Auflagen als echte Kaffeehaus-Gebäcke angeboten werden können. Wiener Cake ist eine Fertigmischung und lässt sich sehr einfach verarbeiten. Benötigt werden nur noch Speiseöl, Wasser und Eier.

Wiener Cake Ultra ist eine Vormischung, bei der neben Öl, Wasser, Ei und Zucker auch das eigene Mehl des Bäckers zum Einsatz kommt. So kann man zum Beispiel mit Wiener Cake Ultra neben einer klassischen Weizen-Rührmasse auch eine Dinkel-Masse kreieren.

Die Vorteile von Wiener Cake und Wiener Cake Ultra sind vielfältig: Hohe Rührtoleranz garantiert sichere Verarbeitung und gute Backergebnisse; einfache Verarbeitung ist mit Speiseöl möglich, aber auch Pflanzenfett und Butter können eingesetzt werden. Dank guter Streichfähigkeit ist auch der Einsatz von Dosiermaschinen möglich. Beste Tragfähigkeit ist auch bei schweren (Frucht-) Auflagen und Füllungen garantiert, und die optimierte Frischhaltung sorgt für gleichbleibend guten Geschmack auch am zweiten und dritten Tag des Verzehrs. Dank der besonders stabilen und dabei lockeren Porung sind die Gebäcke sehr zart

Die Aprikosen-Quark-Schnitte ist nur ein Beispiel für die vielseitige Verwendbarkeit von Wiener Cake. Foto: Plange