



Food-Service



# REZEPTIDEEN MIT UNSEREN PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN



**100%**  
PFLANZLICH

# ABWECHSLUNG LEICHT GEMACHT FÜR DEN FOOD-SERVICE

Das Dessert-Highlight  
im Großgebilde

Joghurt-Alternative  
für süße und  
herzhafte Speisen

Die Schmand-Alternative  
für Kalt- und Warmanwendung

Vegane Raspel und Heiße  
Scheiben ideal für  
die Heiße Anwendung



## 1. Frühstück

Der perfekte Start in den Tag mit unserem VeJog, ob in klassischer Anwendung oder als Basis für trendige Bowls.



## 2. Snacks & Fingerfood

Immer der passende Snack, ob to stay oder to go.



## 3. Pizza, Burger & Fries

Zum Dahinschmelzen: Ob geraspelt oder in Scheiben, unsere Alternativen überzeugen.



## 4. Hauptspeisen

Gelingsicher und lecker: Mit gewohnter MILRAM Qualität werden kalte und warme Speisen ein Genuss für deine Gäste.



## 5. Abendessen

Herzhaft genießen: Mit leckeren Suppen, Gratins und ausgefallenen Kreationen immer am Puls der Zeit.



## 6. Desserts

Süßes Finale: Mit unseren leckeren MILRAM Alternativen lassen sich im Handumdrehen köstliche Desserts mit dem besonderen Etwas kreieren.



# VEGANE JOGHURT-BOWL

## Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 400 g Kiwi
- 800 g Mango
- 300 g Himbeeren
- 300 g Blaubeeren
- 400 g Granola, vegan
- Agavendicksaft

## Zubereitung

1. Den MILRAM VeJog glatt rühren und in Schalen geben.
2. Aus dem Kiwi- und Mango-Fruchtfleisch Kugeln ausstechen und sie auf den Joghurt geben.
3. Himbeeren, Blaubeeren und Granola dazugeben. Etwas Agavendicksaft darübergeben und die Bowl servieren.



MILRAM  
VeJog Joghurt-Alternative  
5 kg / Art.-Nr.: 22184

Verwendetes Produkt



Frühstück



# VEGANER POWER-BECHER

## Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 100 g Leinsamen
- 300 g Aprikosen, getrocknet
- 30 g Gojibeeren

## Zubereitung

1. Den MILRAM VeJog glatt rühren, in Becher geben und mit Leinsamen toppen.
2. Mit Aprikosen und Gojibeeren ausgarnieren.



MILRAM  
VeJog Joghurt-Alternative  
5 kg / Art.-Nr.: 22184

**Verwendetes Produkt**



**Frühstück**



# VEGANER ROTE-BETE-SCHMAND

## Zutaten für 10 Portionen

- 300g Rote Bete, frisch
- 400g MILRAM Schmand-Alternative
- 300g MILRAM NaturStreich
- 60g Meerrettich, frisch, gerieben
- 20g Salz
- 10g Pfeffer
- 100g Kräuter, frisch, gemischt (Petersilie, Schnittlauch etc.), gehackt

## Zubereitung

1. Rote Bete schälen und fein reiben, in ein Tuch geben und den Saft vollständig auspressen. Anschließend die Rote Bete mit MILRAM Schmand-Alternative, MILRAM NaturStreich, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.
2. Rote-Bete-Schmand in eine Schale geben und mit Kräutern bestreuen.



## Von Profis für Profis

Optimale Konsistenz – eignet sich als Brotaufstrich oder als Dip!



MILRAM  
Schmand-Alternative  
1 kg / Art.-Nr.: 22119



MILRAM  
NaturStreich  
155 g / Art.-Nr.: 22151

## Verwendete Produkte





# BLUMENKOHL-HUMMUS GRILLED-CHEESE-SANDWICH

## Zutaten für 10 Portionen

### Für den Blumenkohl-Aufstrich

- 300 g Blumenkohlrischen (TK)
- Salz
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 125 g Tahini
- 400 g Kichererbsen, abgetropft
- 40 ml Zitronensaft
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel

### Für die Sandwiches

- 125 g Tomaten, halb getrocknet
- 20 Scheiben Kastenbrot, körnig
- 20 Scheiben MILRAM Heiße Scheiben
- 100 g Rucola

## Zubereitung

1. Blumenkohl in kochendem Salzwasser 3–5 Minuten weich kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Blumenkohl mit Knoblauch, Tahini, Kichererbsen, Zitronensaft und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
3. Die Tomaten klein schneiden. 10 Brotscheiben mit MILRAM Heißen Scheiben belegen und darauf jeweils etwa einen Esslöffel Blumenkohl-Tahini verstreichen. Mit Rucola und getrockneten Tomaten belegen.
4. Eine zweite MILRAM Heiße Scheibe auflegen und das Sandwich mit jeweils einer Brotscheibe komplettieren. Im Kontaktgrill bei ca. 200 °C goldbraun grillen und servieren.



MILRAM  
Heiße Scheiben  
400 g / Art.-Nr.: 22113

**Verwendetes Produkt**



**Snacks &  
Fingerfood**



# VEGANE QUESADILLA

## Zutaten für 10 Portionen

- 190g Kidneybohnen, Dose
- 60g Mais, Dose
- 40ml Sonnenblumenöl
- 250g Hack, vegan
- 75g Zwiebel, in Würfeln
- 125g Paprika, rot, in Würfeln
- 40g Tomatenmark
- 6g Kreuzkümmel
- 6g Paprikapulver
- 10 Tortillas, ø 20 cm
- 190g MILRAM Gouda-Alternative, vegane Raspel
- 6g Chiliflocken
- 40g Koriander, gehackt

## Zubereitung

1. Bohnen und Mais abgießen und kurz abspülen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hack dazugeben und anbraten. Die Zwiebel- und Paprikawürfel sowie das Tomatenmark, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver dazugeben. Die Mischung kurz anrösten, Bohnen und Mais dazugeben und mit 250ml Wasser ablöschen. Die Masse einkochen lassen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.
2. Die Tortillas auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils zur Hälfte mit MILRAM Gouda-Alternative bestreuen. Die andere Hälfte mit dem eingekochten Chili bestreichen und die Tortillas zusammenklappen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die gefüllten Tortillas portionsweise goldbraun backen. Die Quesadilla anrichten und mit Chiliflocken und Koriander garniert servieren.



MILRAM  
Gouda-Alternative, vegane Raspel  
1 kg / Art.-Nr.: 22114

**Verwendetes Produkt**



**Snacks &  
Fingerfood**



# VEGANE CHILI CHEESE FRIES

## Zutaten für 10 Portionen

- 375g Kidneybohnen, Dose
- 375g Mais, Dose
- 75ml Sonnenblumenöl
- 1kg Hack, vegan
  - 2 Zwiebeln, in Würfeln
- 50g Tomatenmark
- 12g Kreuzkümmel
- 12g Paprikapulver
- 2kg Pommes frites, TK
  - Sonnenblumenöl
- 250g Paprika, rot, in Würfeln
- 750g MILRAM Gouda-Alternative, vegane Raspel
  - 5 Avocados, in Würfeln
  - 5 Tomaten, groß, in Würfeln
  - 2 Zwiebeln, rot, in Würfeln

## Zubereitung

1. Die Kidneybohnen und den Mais abgießen und abspülen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack dazugeben und zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und kurz mit anrösten. Die Bohnen und den Mais mit in die Pfanne geben und die Mischung mit 500 ml Wasser ablöschen. Die Masse einkochen, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist.
2. Pommes frites nach Packungsangabe in reichlich Öl knusprig backen.
3. Die Pommes frites auf ein Backblech geben, die Chilimasse, die Paprika und die geraspelte MILRAM Gouda-Alternative darauf verteilen. Das Blech in den Backofen geben und etwa 4 Minuten grillen.
4. Die Chili Cheese Fries aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit Avocado-, Tomaten- und Zwiebelwürfeln bestreut servieren.



MILRAM  
Gouda-Alternative, vegane Raspel  
1 kg / Art.-Nr.: 22114

**Verwendetes Produkt**



**Pizza, Burger  
& Fries**



# BUTTERNUT BURGER

## Zutaten für 10 Portionen

### Für die Zwiebelmarmelade

- 300g Zwiebeln, rot, in feinen Würfeln
- 100g Zucker
- 50ml Balsamicoessig
- 50g Johannisbeergelee
- Salz
- Pfeffer

### Für den Kürbis

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30ml Limettensaft
- 50ml Ahornsirup
- 10g Ras el-Hanout
- 1250g Butternut-Kürbis, 20 Scheiben
- Salz
- Pfeffer
- 10 Scheiben MILRAM Heiße Scheiben

### Weitere Zutaten

- 10 Burger Buns, vegan
- Chili-Mayonnaise, vegan
- Salat oder Baby-Spinat

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln mit Zucker, Essig, Johannisbeergelee und 75ml Wasser aufkochen. Bei niedriger Hitze unter häufigem Rühren sanft kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sollten die Zwiebeln dann noch Biss haben, etwas mehr Wasser zugeben und weiter kochen. Wenn die Zwiebeln weich sind, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauch mit Limettensaft, Ahornsirup, Ras el-Hanout und den Kürbisscheiben in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 30 Minuten marinieren.
3. Scheiben auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Ofen bei 210 °C etwa 8–10 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. 10 der Kürbisscheiben mit MILRAM Heißen Scheiben belegen und für weitere 4 Minuten backen, bis die Scheiben geschmolzen sind.
4. Die getoasteten Buns mit jeweils zwei Kürbisscheiben belegen – davon eine Scheibe mit geschmolzener MILRAM Heißer Scheibe. Mit Salat, Mayonnaise und Zwiebeln dekorativ anrichten.



MILRAM  
Heiße Scheiben  
400 g / Art.-Nr.: 22113

**Verwendetes Produkt**



**Pizza, Burger  
& Fries**



# PULLED AUSTERNPILZ BAO BUN BURGER

## Zutaten für 10 Portionen

125 g	Karotten, in Julienne
100 g	Paprika, in Julienne
100 g	Sprossen
10 g	Koriander, gehackt
30 ml	Limettensaft
20 ml	Sesamöl
20 g	Zucker
20 ml	Sojasauce
35 ml	Sesamöl
1000 g	Austernpilze, ohne Stiele, in Streifen gezupft
75 g	Ingwer, gehackt
3	Knoblauchzehen, gehackt
100 ml	Teriyaki Sauce, vegan
40 ml	Barbecue Sauce, vegan
100 ml	Gemüsefond
	Baby-Spinat
10	Bun nach „Bao-Art“, vegan
10	Scheiben MILRAM Heiße Scheiben

## Zubereitung

1. Karotten, Paprika, Sprossen, Koriander, Limettensaft, Sesamöl, Zucker und Sojasauce miteinander vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend abtropfen lassen.
2. Sesamöl in einem großen, flachen Topf erhitzen. Pilzstreifen hinzugeben und 3–4 Minuten unter Rühren kräftig anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Teriyaki Sauce, Barbecue Sauce und Fond dazugeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20–30 Minuten kochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Topf befindet und die Pilze leicht karamellisieren.
3. Baby-Spinat auf die leicht getoasteten Buns geben und Gemüse darauf verteilen. Pilze in 10 Portionen aufteilen, mit je einer MILRAM Heißen Scheibe belegen, im heißen Ofen oder im Salamander schmelzen und auf den Gemüsemix geben. Bun-Deckel auflegen und den Burger sofort servieren.



MILRAM  
Heiße Scheiben  
400 g / Art.-Nr.: 22113

**Verwendetes Produkt**



**Pizza, Burger  
& Fries**



# VEGANE ROTE-LINSEN-PFANNE

## Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Rote Linsen
- 50 ml Olivenöl
- 400 g Rote Zwiebeln, in Würfeln
- 30 g Knoblauch, gehackt
- 1000 g Paprika, gemischt, in Stücken
- 500 g Zucchini, in Stücken
- 600 g Tomaten, in Stücken
- 20 g Cuminpulver
- 20 g Paprikapulver, edelsüß
- 15 g Salz
- 800 g Dosentomaten, gehackt
- 300 ml Gemüsebrühe
- 500 g MILRAM Schmand-Alternative
- 20 g Majoran, frisch, gezupft
- 10 g Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

## Zubereitung

1. Linsen in reichlich Wasser etwa 15 Minuten weich kochen.
2. Währenddessen das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Das Gemüse dazugeben, mit Cumin, Paprika und Salz würzen und kurz mitbraten. Die Dosentomaten und die Gemüsebrühe dazugeben und 5 Minuten köcheln. Die Linsen abgießen und ebenfalls dazugeben.
3. Die Rote-Linsen-Pfanne portionieren und jeweils mit einem Klecks MILRAM Schmand-Alternative, dem gezupften Majoran und einer Prise Pfeffer garnieren.



MILRAM  
Schmand-Alternative  
1 kg / Art.-Nr.: 22119

Verwendetes Produkt



Hauptspeisen



# VEGANER KÜRBIS- ROSMARIN-FLAMMKUCHEN

## Zutaten für 10 Portionen

- 85 ml Olivenöl
- 60 g Rosmarin, gezupft
- 1500 g Hokkaidokürbis, in dünnen Spalten
- 60 g Knoblauch, in dünnen Scheiben
- 140 ml Ahornsirup
- 400 g Rote Zwiebeln, in Ringen
- 300 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 30 g Chiliflocken
- 1000 g MILRAM Schmand-Alternative
- 20 g Salz
- 20 g Pfeffer
- 10 Flammkuchenböden, vegan
- 200 g Mandelstifte

## Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin, Kürbisspalten und Knoblauch 2 Minuten stark anbraten. Ahornsirup, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Chiliflocken dazugeben und vom Herd nehmen.
2. MILRAM Schmand-Alternative mit Salz und Pfeffer würzen und die Flammkuchen damit bestreichen. Die Kürbis-Zwiebel-Mischung und die Mandeln darauf verteilen und in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft etwa 12–15 Minuten backen (im Holzkohleofen bei 300 °C etwa 3–4 Minuten).
3. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und servieren.



MILRAM  
Schmand-Alternative  
1 kg / Art.-Nr.: 22119

Verwendetes Produkt



Hauptspeisen

# VEGANER SALAT MIT TOFU UND JOGHURT-HIMBEER-DRESSING

## Zutaten für 10 Portionen

200 ml	Apfelessig
350 ml	Erdnussöl
60 g	Agavendicksaft
10 g	Salz
600 g	Himbeeren
300 g	MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
400 g	Tofu, in Würfeln (ca. 2 × 2 cm)
200 g	Walnüsse
1000 g	Pflücksalat

## Zubereitung

1. Den Apfelessig mit 300 ml von dem Erdnussöl, Agavendicksaft, Salz, 400 g von den Himbeeren und MILRAM VeJog fein mixen.
2. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Tofuwürfel dazugeben und bei starker Hitze rundum goldbraun braten. Gleichzeitig die Walnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten.
3. Den Pflücksalat zusammen mit den Tofuwürfeln, den restlichen Himbeeren, dem Dressing und den Walnüssen servieren.



MILRAM  
VeJog Joghurt-Alternative  
5 kg / Art.-Nr.: 22184

Verwendetes Produkt



Hauptspeisen



# VEGANER MAC-AND-CHEESE-AUFLAUF

## Zutaten für 10 Portionen

- 800 g Hörnchennudeln
- 60 ml Olivenöl
- 60 g Mehl
- 600 ml Hafermilch
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Paprikapulver
- 400 g Rosenkohl, geputzt, halbiert
- 400 g Bimi oder Brokkoli, in mundgerechten Stücken
- 300 g Edamame
- 300 g Karotten, in Würfeln
- 400 g Spitzpaprika, rot, in Streifen
- 400 g MILRAM Gouda-Alternative, vegane Raspel
- 160 g Panko (alternativ Semmelbrösel)

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.
2. Etwas von dem Öl in einem Topf erhitzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, kurz erwärmen, die Hafermilch dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Sauce vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei starker Hitze ca. 3 Minuten anbraten.
4. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce und dem Gemüse vermengen und in eine feuerfeste Form geben. Mit der MILRAM Gouda-Alternative und dem Panko bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 210°C (Umluft 190°C) für etwa 35 Minuten backen.



MILRAM  
Gouda-Alternative, vegane Raspel  
1 kg / Art.-Nr.: 22114

Verwendetes Produkt



Abendessen



# FALAFELN MIT VEGANEM JOGHURT-DIP

## Zutaten für 50 Stück

- 1000g Kichererbsen, in Glas oder Dose
  - 60g Knoblauch, gehackt
  - 50g Korianderkörner, gemahlen
  - 80g Minze, gehackt
  - 140g Panko (alternativ Semmelbrösel)
  - 30g Salz
  - 40g Paprikapulver
  - Öl zum Ausbacken
- 
- 600g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
  - 50g Harissapaste
  - 30g Chili, rot, in Scheiben
  - 400g Rotkohl, in sehr feinen Streifen
  - 800g Blattsalat, gemischt
  - 400g Cocktailtomaten, geviertelt
  - 200ml Essig- und Öl-Dressing

## Zubereitung

1. Kichererbsen mit Knoblauch, Koriander und Minze fein mixen. Panko dazugeben und die Masse glatt rühren. Mit Salz und Paprikapulver würzen und 50 Kugeln aus der Masse formen.
2. Das Öl in einer Fritteuse auf 180 °C erhitzen. Die Falafeln portionsweise in etwa 4–6 Minuten goldbraun ausbacken und anschließend abtropfen lassen.
3. MILRAM VeJog mit Harissa und Chili glatt rühren. Den Rotkohl mit den Blattsalaten und den Tomatenvierteln vermengen.
4. Den bunten Salat mit dem Essig- und Öl-Dressing vermengen. Je fünf Falafeln mit etwas Salat auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt-Dip garnieren.



MILRAM  
VeJog Joghurt-Alternative  
5 kg / Art.-Nr.: 22184

**Verwendetes Produkt**



**Abendessen**



# KUMPIR

## Zutaten für 10 Portionen

- 10 Kartoffeln, jeweils 325 g, mehlig oder vorwiegend festkochend
- 50 ml Olivenöl
- 150 g Zwiebeln, in Würfeln
- 100 g Staudensellerie, in Würfeln
- 300 g Karotten, in Würfeln
- 250 g Paprika, rot, in Würfeln
- 250 g Zucchini, in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Ajvar
- 175 ml Gemüsebrühe
- 200 g MILRAM Gouda-Alternative, vegane Raspel

## Zubereitung

1. Die gewaschenen Kartoffeln im heißen Ofen bei 210 °C Umluft 45 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
2. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Sellerie sowie Karotten darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten anschwitzen. Paprika, Zucchini und Knoblauch dazugeben. Weitere 4 Minuten sanft anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ajvar und Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen, das Gemüse zugedeckt bei niedriger Hitze 10 Minuten sanft schmoren.
3. Gebackene Kartoffeln aufschneiden. Wenn gewünscht, das Innere aushöhlen und mit etwas Olivenöl vermengen.
4. Jeweils 2–3 Esslöffel des Gemüses in die Kartoffeln geben und MILRAM Gouda-Alternative darüberstreuen. Kartoffeln für weitere 10 Minuten backen. Restliches Gemüse auf den Kartoffeln verteilen.



## Von Profis für Profis

Nach Wunsch mit Salat und veganem Kräuter-Schmand-Dip servieren.



MILRAM  
Gouda-Alternative, vegane Raspel  
1 kg / Art.-Nr.: 22114

**Verwendetes Produkt**



**Abendessen**



# ZWIEBELSUPPE FRENCH STYLE

## Zutaten für 10 Portionen

- 50 ml Öl
- 1500 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2250 ml Gemüsebrühe
- 6 Thymianzweige, gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- 20 Scheiben Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Scheiben MILRAM Heiße Scheiben

## Zubereitung

1. Öl erhitzen, Zwiebeln in etwa 30 Minuten goldbraun braten, Knoblauch dazugeben, weitere 5 Minuten braten.
2. Gemüsebrühe und Kräuter zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Die Suppe 25 Minuten sanft köcheln lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Baguette-Scheiben im Ofen knusprig rösten. Mit dem Knoblauch einreiben. MILRAM Heiße Scheiben klein schneiden und auf die vorbereiteten Baguette-Scheiben verteilen. Unter dem Salamander gratinieren. Suppe mit den überbackenen Baguette-Scheiben servieren.



MILRAM  
Heiße Scheiben  
400 g / Art.-Nr.: 22113

Verwendetes Produkt



Abendessen



# VEGANE JOGHURT-SCHICHT-DESSERTS

## Zutaten für je 10 Gläser

### Apfel-Mandel-Dessert

- 500 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 400 g Äpfel, rot, in feinen Würfeln
- 600 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 200 g Äpfel, rot, in Scheiben
- 200 g Mandeln, geröstet

### Mango-Orange-Dessert mit Granola

- 300 ml Orangensaft
- 150 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 700 g Mango, in Würfeln
- 600 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 300 g Granola, vegan

### Kirsch-Himbeer-Dessert

- 300 ml Kirschsaff
- 150 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 400 g Himbeeren, frisch
- 600 g MILRAM VeJog Joghurt-Alternative
- 300 g Kuchenbrösel, vegan

## Zubereitung

### Apfel-Mandel-Dessert

1. Den Apfelsaft mit Zucker und Stärke verrühren, aufkochen, die Apfelwürfel dazugeben und alles etwa 2 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Das Apfel-Kompott mit MILRAM VeJog in Gläsern anrichten. Die Desserts mit den Apfelscheiben und den Mandeln garnieren.

### Mango-Orange-Dessert mit Granola

1. Orangensaft mit Zucker und Stärke verrühren, aufkochen. 600 g Mango dazugeben, kurz umrühren und dann abkühlen lassen.
2. Das Mango-Kompott mit MILRAM VeJog in Gläsern anrichten. Die Desserts mit den restlichen Mangowürfeln und dem Granola anrichten.

### Kirsch-Himbeer-Dessert

1. Kirschsaff mit Zucker und Stärke verrühren, aufkochen. 300 g Himbeeren dazugeben, kurz umrühren und abkühlen lassen.
2. Das Himbeer-Kompott mit MILRAM VeJog in Gläsern anrichten. Die Desserts mit den restlichen Himbeeren und Kuchenbröseln dekorieren.



MILRAM  
VeJog Joghurt-Alternative  
5 kg / Art.-Nr.: 22184

**Verwendetes Produkt**



**Dessert**



# VEGANE SCHOKO-TARTELETTES

## Zutaten für 10 Portionen

- 10 Tartelletes, veganer Mürbeteig, hell, ø 8 cm
- 150 g Rote Grütze
- 800 g MILRAM Schoko-Dessert  
Beeren nach Wahl (Blaubeeren, Himbeeren oder Erdbeeren)
- 50 g Granatapfelkerne

## Zubereitung

1. Tartelletes mit Roter Grütze befüllen.
2. Dann MILRAM Schoko-Dessert auf die Rote Grütze geben.
3. Tartelletes mit Beeren nach Wahl und ein paar Granatapfelkernen dekorieren.

## Von Profis für Profis

Die Tartelletes sind ein Fingerfood-Dessert, das z. B. auf einem Buffet gereicht werden kann.



MILRAM  
Schoko-Dessert  
5 kg / Art.-Nr.: 22329

Verwendetes Produkt



Dessert



# VEGANER HOT Caramel CHOC

## Zutaten für 10 Portionen

- 1600 g MILRAM Schoko-Dessert
- 150 g Karamell-Fudge, vegan
- 100 g Knusperkeks, vegan
- 100 g Karamellsauce, vegan

## Zubereitung

1. MILRAM Schoko-Dessert in einen hitzebeständigen Becher füllen und auf ca. 64 °C erwärmen – wahlweise in der Mikrowelle, im Hybridofen oder im Konvektomaten.
2. Mit Fudge, Keksen und Sauce dekorieren.



MILRAM  
Schoko-Dessert  
5 kg / Art.-Nr.: 22329

Verwendetes Produkt



Dessert



Hier klicken!



Entdecke hier noch mehr  
leckere und 100 % pflanzliche  
Rezept-Inspirationen!

[www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)

# HUNGRIG NACH MEHR?

Online findest du unser gesamtes Sortiment,  
leckere Rezepte und spannende Aktionen!  
Gleich reinklicken!

**MILRAM**  
Food-Service

DMK Deutsches Milchkontor GmbH · Industriestraße 27 · 27404 Zeven · Germany  
Tel.: +49 421 243-2344 · [info@milram-food-service.de](mailto:info@milram-food-service.de) · [www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)

