



## Gastronomie

### Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Für aktuelle Iglo Angebote kontaktieren Sie bitte Ihren Kundenberater oder betreuenden Vertriebspartner.

**Marillen-Hälften** (ohne Kern)  
gelb-goldene Farbe, gleichmäßige Kalibrierung

Artikel Nr.: Y92620  
EAN: 9008695926200



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Himbeeren**

perfekte Optik, wie selbst gepflückt

Artikel Nr.: Y91030  
EAN: 9008695910308



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Weichseln** (entkern)  
angenehme Säure, festes Fruchtfleisch

Artikel Nr.: Y92600  
EAN: 9008695926002



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Brombeeren**

ganze Beeren, schonend verarbeitet

Artikel Nr.: Y92740  
EAN: 9008695927405



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Erdbeeren**

gleichmäßige Größe, frische Süße

Artikel Nr.: Y91010  
EAN: 9008695910100



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Heidelbeeren**

fruchtiges Aroma, vielseitig verarbeitet

Artikel Nr.: Y92730  
EAN: 9008695927306



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Bunte Beerenmischung**

ausgewogenes Mischverhältnis,  
sorgfältigst verarbeitet

Artikel Nr.: Y91040  
EAN: 9008695910407



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



**Fruchtsalat „Exotic“**

aus 5 exotischen Fruchtarten,  
auch für Bowle geeignet

Artikel Nr.: Y90020  
EAN: 9008695900200



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



Unser Tipp!  
**Maronipüree**

Artikel Nr.: Y91250  
EAN: 9008695912500



(4 Packungen à 1 kg) 4 kg



*Iss was G'scheit's!*

Iglo Austria GmbH  
Wienerbergstraße 3, 1109 Wien, Tel.: 01-608 66-0, Fax: 01-608 66-644  
Mail: [iglo.gastronomie@iglo.com](mailto:iglo.gastronomie@iglo.com), [www.iglo-gastronomie.at](http://www.iglo-gastronomie.at)



## Gastronomie

# Iglo Früchte – ein wahrer Augenschmaus



*Iss was G'scheit's!*



Rezeptvorschläge

# Spitzenqualität zu jeder Jahreszeit!

Die beliebten Früchte von Iglo überzeugen vor allem durch ihre schöne Optik und ausgezeichnete Konsistenz sowie durch einen angenehm süßen Geschmack:

- Sonnengereift, mit vollfruchtigem Aroma
- In gleichmäßig sortierten Größen
- Sorgfältig und schonend verarbeitet – wie frisch gepflückt
- Unmittelbar nach der Ernte tiefgefroren
- Einfache Handhabung: Auftauen lassen und fertig!
- Kein mühsames Waschen und Putzen!
- Ideal auch für Eisbecher, Früchtebowlen und Desserts

Und dadurch überzeugen Sie Ihre Gäste!



## Brombeer-Schmarren

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 350g Iglo Brombeeren
- ◆ 600g glattes Mehl
- ◆ 750ml Milch
- ◆ 6 Eier
- ◆ 300g Kristallzucker
- ◆ 3 EL Rum
- ◆ 1 Pkg. (8g) Vanillezucker

Zubereitung ca. 25 Minuten

1. Mehl, Milch, Dotter, Vanillezucker und Rum zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eischnee schlagen, gegen Schluss Zucker zugeben und fertig rühren. Geschlagenen Eischnee unter den Teig heben.
3. Teil der Masse (bodenbedeckt) in eine heiße beschichtete Pfanne mit etwas Butter geben, mit Brombeeren belegen und mit der restlichen Masse bedecken; ca. 1 bis 2 Min. anbacken.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 8 Min. backen, nach Hälfte der Backzeit einmal wenden und weitere 8 Min. backen.
5. Schmarren mit 2 Backschaufeln in kleine Stücke reißen, anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

**Serviertipp:** Probieren Sie den Schmarren auch mit anderen Iglo Beeren wie bspw. Erdbeeren!



## Kaltes Beerensüppchen mit Topfenknödel

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 900g Iglo Bunte Beerenmischung
- ◆ 300ml Sekt
- ◆ 45g (ca. 3 EL) Kristallzucker
- ◆ 150ml Wasser
- ◆ 4g (ca. 1 KL) Maisstärke
- ◆ 10 Stück Iglo Topfenknödel

Zubereitung ca. 10 Minuten

1. Bunte Beerenmischung auftauen lassen.
2. Hälfte der Beerenmischung mit einem Mixer fein pürieren und mit Zucker, Wasser und Sekt kurz aufkochen lassen. Anschließend mit Stärke abbinden.
3. Das gebundene Süppchen kalt stellen und im kalten Zustand die zweite Hälfte der Beerenmischung als Einlage einrühren.

4. Topfenknödel nach Anleitung kochen und in einem tiefen Teller mit dem kalten Beerensüppchen anrichten.



## Gratinierte Erdbeeren im Glas

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 500g Iglo Erdbeeren
- ◆ 3 Eier
- ◆ 120g Kristallzucker

Zubereitung ca. 15 Minuten

1. Erdbeeren antauen lassen (halbgefroren).
2. Dotter mit Zucker schaumig rühren.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Dottermasse heben.
4. Gläser zu 2/3 mit Erdbeeren füllen und dann mit Eimasse auffüllen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Ober- und Unterhitze ca. 9 Min. goldbraun backen.

6. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.



## Himbeer-Grießflammerie

Zutaten für 10 Portionen

- ◆ 150g Iglo Himbeeren
- ◆ 500ml Milch
- ◆ 1 Pkg. (8g) Vanillezucker
- ◆ 150g Kristallzucker
- ◆ 100g Grieß
- ◆ 3 Blätter Gelatine
- ◆ 250g Schlagobers

Zubereitung ca. 25 Minuten

1. Himbeeren auftauen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
3. Milch mit Zucker aufkochen und Grieß einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Masse vom Herd nehmen und im warmen Zustand die Gelatine darin auflösen.
4. Die Himbeeren in die Förmchen aufteilen.
5. Geschlagenes Schlagobers unter die Masse heben und anschließend die Masse in die Förmchen füllen.

6. Förmchen für ca. 3 Stunden kalt stellen.

**Serviertipp:** Vor dem Anrichten mit Himbeeren und ev. etwas Beerenauce garnieren.



## Bananen-Weichselkuchen mit Schokosplitter

Zutaten für ca. 10-15 Portionen

- ◆ 300g Iglo Weichseln
- ◆ 500g Staubzucker
- ◆ 4 Bananen
- ◆ 500g glattes Mehl
- ◆ 1 Pkg. (16g) Backpulver
- ◆ 12 EL Öl
- ◆ 160ml Milch
- ◆ 4 Eier
- ◆ 200g Schokosplitter

Zubereitung ca. 25 Minuten

1. Weichseln auftauen lassen.
2. Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Handmixer die Bananen und den Staubzucker in einer Schüssel schön glatt rühren.
3. Alle Zutaten bis auf die Weichseln mit einem Schneebesen in die Bananenmasse einrühren.
4. Hälfte der Masse in eine Backform füllen, mit der Hälfte der Beeren belegen. Rest der Masse zugeben und zum Schluss wieder mit Weichseln belegen.
5. Backrohr vorheizen und bei Heißluft auf mittlerer Schiene ca. 70 bis 80 Min. bei 170°C backen.

Mengen bezogen auf eine Backform (35x24 cm)  
Für ein Gastroblech 1/1 (6 cm hoch) wird die doppelte Menge benötigt.



## Marillen-Mohnkuchen

Zutaten für ca. 10-15 Portionen

- ◆ 500g Iglo Marillen-Hälften
- ◆ 225g glattes Mehl
- ◆ 400g Staubzucker
- ◆ 1 Pkg. (16g) Backpulver
- ◆ 7-8 EL Öl
- ◆ 140ml Milch
- ◆ 4 Eier
- ◆ 250g Sauerrahm
- ◆ 1 Pkg. (8g) Vanillezucker
- ◆ 200g gemahlener Mohn
- ◆ 200g geriebene Mandeln

Zubereitung ca. 25 Minuten

1. Marillen-Hälften auftauen lassen.
2. Eier trennen und alle Zutaten bis auf das Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß gut aufschlagen und anschließend den Eischnee unter den Teig heben.
3. Masse in eine befettete und beschichtete Backform geben und mit den Marillen-Hälften belegen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C Heißluft ca. 60 Min. backen.
4. Mit der Marillenmarmelade aprikotieren, Kuchen auskühlen lassen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

**Zusatz:** etwas Marillenmarmelade zum Aprikotieren

Mengen bezogen auf eine Backform (35x24 cm)  
Für ein Gastroblech 1/1 (6 cm hoch) wird die doppelte Menge benötigt.

