



Das Original aus Bayern

«Händlmaier's süsser Hausmachersenf» wurde 1914 von Johanna Händlmaier, einer Metzgersfrau aus Regensburg erfunden, um ihren Kunden etwas Besonderes zu den Würsten zu bieten. Der Senf fand reissenden Absatz und ist inzwischen der beliebteste süsse Senf Deutschlands! Noch heute wird er nach dem Ur-Rezept aus den besten Rohstoffen hergestellt. «Händlmaier's süsser Hausmachersenf» ist ein Muss zur klassischen bayrischen Weisswurst, doch er schmeckt auch köstlich zu Fleischkäse, in Salatsaucen und Marinaden. Erhältlich ist er in vielen Coop Verkaufsstellen.



Ananas-Senf-Sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ergibt ca. 5 dl

1 Ananas

120g Puderzucker

2 Esslöffel süsser Senf

(z. B. Händlmaier's Hausmachersenf, Coop)

1. Von der Ananas Krone und Stielansatz abschneiden, Schale abschneiden, 4 ca. ½ cm dicke Scheiben abschneiden, in feine Schnitze schneiden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Restliches Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

2. Ananasstücke mit Puderzucker und Senf in einem Messbecher pürieren. Masse durch ein Sieb streichen.

Gefrieren: zugedeckt ca. 4 Std., Masse dabei ca. 3-mal gut durchrühren.

Servieren: Ananasschnitze und Glace in Coupeschalen anrichten.

Haltbarkeit: Das Sorbet lässt sich zugedeckt ca. 1 Monat im Tiefkühler aufbewahren.

Pro Person: 1g Fett, 1g Eiweiss, 47g Kohlenhydrate, 838 kJ (201 kcal)