



**Persönlich. Engagiert.**

**Desserts mit Milch-  
produkten für je 10  
Personen**

**Rezeptur Klinik Susenberg**



## Früchtequark

250 g Rahmquark  
250 g Magerquark  
50 g Whey Proteinpulver  
100 g Zucker  
750 g Frische Frucht  
fein geschnitten / Beeren  
Gewürze (Zimt / Vanille / ...) nach Belieben

Alle Zutaten miteinander vermischen.

Früchte waschen, eventuell schälen und klein schneiden und unter den Quark geben oder als Garnitur oben drüber oder unten im Glas einfüllen.

## Tiramisù spezial

15 Stk. Löffelbiskuit  
500 g Rahmquark  
500 g Magerquark  
100 g Whey Proteinpulver  
200 g Zucker  
750 g Frische Frucht fein geschnitten / Beeren  
Gewürze (Zimt / Vanille/ ...) nach Belieben

Löffelbiskuit zerbröseln und in Dessertglas füllen. Früchte waschen, eventuell schälen und klein schneiden.  
Früchte auf Löffelbiskuit geben und Quarkmasse vorsichtig darüber füllen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.  
Anschließend ausgarnieren mit Schoggipulver, Schoggistreuseln oder frischen Früchten.  
Tipp: Löffelbiskuit mit Grand Manier oder Amaretto trinken.

## Creme Caramel

830 ml Milch  
1 Vanillestange  
5 Eier  
100 g Zucker  
100 g Resource Protein Caramelsauce

Caramelsauce in Förmchen verteilen. Milch mit Vanillestängel Milch mit Vanillestängel aufkochen.  
Eier, Zucker und Proteinpulver verrühren und die heiße Milch mit der Eier-Zucker-Masse mischen und in Förmchen füllen.  
Bei 90° Celcius abgedeckt zirka 30 Minuten pochieren.

## Griessflammerie

2250 g Griess  
1600 ml Milch  
1 Vanillestange  
100 g Resource Protein  
100 g Zucker  
1 Zitronenschale, gerieben  
40 g Butter

Milch mit Vanillestange aufkochen, Griess einrieseln lassen und unter ständigem Rühren bei niedriger Stufe 5 Minuten leise köcheln. Resource, Zucker, Zitronenschale und Butter dazugeben und verrühren. Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, Griessmasse hineinfüllen und Köpfl für mindestens 3 – 4 Stunden kaltstellen.

## Panna Cotta

1250 ml Vollrahm  
100 g Zucker  
1 Vanillestängel  
8 Blatt Gelatine  
100 g Resource Protein

Rahm mit Zucker und Vanillemark aufkochen, Proteinpulver dazu geben. Gelatine einweichen, ausdrücken und in die heisse Flüssigkeit geben (nicht kochen). In Förmchen füllen und kaltstellen.

## Schoggi creme

400 g Dunkle Schoggi  
1000 g Rahmquark  
100 g Whey Protein

Schoggi bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Quark mit Whey Protein mischen und geschmolzene Schokolade unter die Quarkmasse ziehen.



## Rezepte mit ONS\* 2.0 pro Portion oder via MEDpass für 10 Portionen à zirka 50 ml

\*orales Nahrungssupplement verschiedener Anbieter

### Bananenshake mit ONS 2.0 Vanille und Eierlikör

200 ml	ONS 2.0 Vanille	Banane in Stücke schneiden und in den Mixer geben, dann ONS 2.0
150 g	Banane	Vanille und alle weiteren Zutaten in den Mixer geben.
10 g	Puderzucker	Mixen bis eine homogene Flüssigkeit entsteht.
20 g	Zitronensaft	In Gläser abfüllen und kaltstellen.
20 g	Vollrahm	Vor dem Servieren nach Wunsch mit Früchten dekorieren.
20 g	Eierlikör	Dieses Rezept kann anstelle des ONS Vanille auch mit ONS Aprikose oder Aprikose compact gemacht werden.

### Beerenshake mit ONS 2.0 Sommerfrüchte

200 ml	ONS 2.0 Sommerfrüchte	Leicht aufgetaute Beerenmischung in den Mixer geben, dann
200 g	Beerenmix	ONS Sommerfrüchte und alle weiteren Zutaten in den Mixer geben.
20 g	Puderzucker	Mixen bis eine homogene Flüssigkeit entsteht.
20 g	Zitronensaft	In Gläser abfüllen und kaltstellen.
20 g	Vollrahm	Vor dem Servieren nach Wunsch mit Beeren / Früchten dekorieren.

## ONS mit Alkohol gemischt / pro Portion

### ONS 2.0 Kaffee mit Baileys

200 ml	ONS 2.0 Kaffee	ONS Kaffee vor dem Gebrauch gut schütteln.
20 g	Baileys	ONS mit dem Alkohol mischen, allenfalls nochmals kühlstellen.
20 g	Puderzucker	Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.
20 g	Vollrahm	

### ONS Kaffee mit Amaretto (warm)

200 ml	ONS 2.0 Kaffee leicht erwärmt	ONS Kaffee vor dem Gebrauch gut schütteln und in der Mikrowelle leicht erwärmen.
10 g	Amaretto	ONS mit dem Alkohol mischen.
		Vor dem Servieren ggf. mit Schlagrahm dekorieren.

### ONS 2.0 Vanille mit Eierlikör

200 ml	ONS 2.0 Vanille	ONS Vanille vor dem Gebrauch gut schütteln.
10 g	Eierlikör	ONS mit dem Alkohol mischen, allenfalls nochmals kühlstellen.
		Vor dem Servieren ggf. mit Schlagrahm dekorieren.



## Rezepte mit ONS fruit / juicy via MEDpass für 4 Portionen à zirka 50 ml

### Orangensaft mit ONS fruit / juicy Ananas-Orange

200 ml ONS fruit / juicy Ananas-Orange  
200 ml Orangensaft

ONS fruit / juicy Ananas-Orange vor dem Gebrauch gut schütteln.  
ONS fruit / juicy im Verhältnis 1:1 mit dem Orangensaft mischen.  
Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren. Es kann je nach Geschmack auch ein Multifruchtsaft oder ein Mangosaft genommen werden.

### ONS Birne-Kirsch-Fruchtshake

200 ml ONS fruit / juicy Birne-Kirsche  
200 ml

ONS fruit / juicy Birne-Kirsche vor dem Gebrauch gut schütteln.  
ONS fruit / juicy mit dem Beerenmix oder Erdbeeren mixen.  
Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.

### ONS 2.0 Vanille mit Eierlikör

200 ml ONS 2.0 Vanille  
10 g Eierlikör

ONS Vanille vor dem Gebrauch gut schütteln.  
ONS mit dem Alkohol mischen, allenfalls nochmals kühlstellen.  
Vor dem Servieren ggf. mit Schlagrahm dekorieren.

### ONS fruit / juicy mit Alkohol und Tee gemischt

Anstelle von Früchten können auch 1 – 2 Esslöffel weisser Rum, Rum-Aroma oder zubereiteter Tee genommen werden.

## Weitere Rezepte und Ideen

### Apfelmus mit Resource Birne und Kirschen

150 g	Apfelmus oder Apfel, fein geriebener	Apfelmus oder fein geriebener Apfel mit ONS fruit / juicy Birne-Kirsche mischen, Verhältnis maximal 1:1. Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.
100 ml	ONS fruit/ juicy Birne-Kirsche	

### Schokoladencreme mit ONS 2.0 Kaffee

400 ml	ONS Kaffeearoma	ONS Kaffee und Vollmilch vermischen. Instantcremepulver unter ständigem Umrühren (Schwingbesen) vermischen. Flüssige oder geschlagener Rahm dazugeben. Crememasse in Glasschalen oder Gläser abfüllen und kaltstellen. Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.
200 ml	Vollmilch	
100 g	Vollrahm	
100 g	Crème Quick Schokolade (Instantcremepulver)	

### Vanillecreme mit ONS 2.0 Vanille für 10 Portionen

400 ml	ONS Vanille	ONS Vanille und Vollmilch vermischen. Instantcremepulver unter ständigem Umrühren (Schwingbesen) vermischen. Flüssige oder geschlagene Sahne dazugeben. Crememasse in Glasschalen oder Gläser abfüllen und kaltstellen. Vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.
200 ml	Vollmilch	
100 g	Vollrahm	
100 g	Crème Quick Vanille (Instant-Cremepulver)	

## Weitere Quellen:

<http://www.fortimel.ch/patienten/servicecenter/kochen-mit-fortimel/>

[http://www.nestlehealthscience.at/asset-library/documents/downloads/nhs\\_rezept\\_tipps\\_hp.pdf](http://www.nestlehealthscience.at/asset-library/documents/downloads/nhs_rezept_tipps_hp.pdf)

<https://www.abbott.ch/dex.php?id=440>



**Persönlich. Engagiert.**

**Klinik Susenberg**

Schreberweg 9

8044 Zürich

T 044 268 38 38

F 044 268 38 39

[info@susenbergklinik.ch](mailto:info@susenbergklinik.ch)

[www.susenbergklinik.ch](http://www.susenbergklinik.ch)

Die Klinik Susenberg ist eine Stiftung.

