

**frischli**

NEU

# Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne



Kennzeichnungsfrei  
auf Speisekarten!

## Nuss-Nougat-Pudding mit Crunch-Müsli-Topping

### Zutaten (für 20 Portionen à 100g Pudding)

- |        |   |
|--------|---|
| 400 g  | 5-Kerne Mix <sup>①</sup>                        |
| 500 g  | Basis-Müsli-Mischung <sup>②</sup>               |
| 5 TL   | Zimt  |
| 500 g  | flüssiger Honig                                 |
| 5 EL   | Traubenkernöl oder anderes Salatöl, nach Wunsch |
| 2 kg   | frischli Nuss-Nougat-Pudding                    |
| einige | dünne Apfelscheiben zum Garnieren, nach Wunsch  |

① Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Kürbiskerne, Sesam und Leinsaat

② z. B. Dreikorn-Mischung: Hafer-, Weizen- und Roggenflocken; ersetztweise kernige Haferflocken



### Zubereitung

1. Für das Topping den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen
2. Den Kerne-Mix mit dem Müsli, Zimt, Honig sowie dem Öl in einer Schüssel mischen. Anschließend auf das Blech geben und unter gelegentlichem Rühren 25 Minuten im Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, flach ausstreichen und vollständig auskühlen lassen, später zerbröseln.
3. Den frischli Nuss-Nougat-Pudding in Gläser verteilen und mit dem Topping bestreuen. Nach Wunsch mit Apfelscheiben garnieren.

## Daten & Fakten

- ✓ Einfaches Handling
- ✓ Ungekühlt haltbar – höchste Produktsicherheit und ideal zur Bevorratung!
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten!
- ✓ Ohne Gelatine – für Muslime und Vegetarier geeignet

Bilddatenbank /  
Produktabbildungen:  
[www.frischli.de](http://www.frischli.de)



frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4  
31547 Rehburg-Loccum

Telefon 05037/301-0  
Telefax 05037/301-120  
E-Mail [verkauf@frischli.de](mailto:verkauf@frischli.de)

[www.frischli.de](http://www.frischli.de)

**Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne**  
Inhalt: 5 kg  
GTIN: 4045500025555  
Art.-Nr.: 2555



NEU!

**Restlaufzeit:** 8 Wochen ungekühlt  
**Maße:** B × T × H (mm) = 196 × 196 × 210

**Paletten – Pudding mit Sahne 5 kg**  
Euro-Palette: 96 × 5 kg  
4 Lagen à 24 Eimer  
B × T × H (mm) = 1200 × 800 × 965  
Art.-Nr.: siehe oben

