



***Rezepte und Inspiration
Broschüre***

Have a \break, have a KitKat®



**Einfache Rezepte und
kreative Inspirationen für
die Verwendung von KitKat®
Creme und Sauce**





**Entdecke KitKat Creme und Sauce
für köstliche Desserts! Einfach im
Gebrauch, vielseitig einsetzbar und
voller Geschmack.**

Eclair made with KitKat®

ZUTATEN

250 Milliliter Wasser
80 Gramm Butter
1 Prise Salz
185 Gramm Mehl
4 Stücke Eier
500 Gramm Doppelrahm aus Gruyère
300 Gramm KitKat® Creme
nach Belieben KitKat®-Sauce
nach Belieben KITKAT® Mix-In



ZUBEREITUNG

Das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz erhitzen. Wenn es kocht, vom Herd nehmen. Das Mehl dazugeben und verrühren, bis ein kompakter Teig entsteht.

Anschließend die Eier nach und nach dazugeben, bis ein dicker und glatter Teig entsteht.

Eclairs formen und im Ofen bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Schlagen Sie den Doppelrahm mit einem Mixer auf 2/3 des Volumens auf und fügen Sie den KitKat® Creme hinzu.

Verwenden Sie KitKat® Sauce, um die Eclairs zu glasieren. Geben Sie KitKat® Mix-in zur Glasur hinzu, um sie zu dekorieren und für mehr Knusprigkeit zu sorgen.

WEITERE DESSERT-IDEEN





**Entdecke KitKat Creme und Sauce
für köstliche Desserts! Einfach im
Gebrauch, vielseitig einsetzbar und
voller Geschmack.**

Kuchen made with KitKat®

ZUTATEN

125 Gramm Weissmehl
65 Gramm Brauner Zucker
1 Gramm Salz
5 Gramm Backpulver
125 Milliliter Milch
9 Gramm Rapsöl
80 Gramm Cailler Cuisine Kakaopulver
5 Gramm Vanilleextrakt
3 Gramm Backnatron
3 Stücke Eier
500 Gramm KitKat® Creme
200 Gramm KitKat® Sauce
60 KitKat® Mini-Milchschokoladen-
finger



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ausser Mehl, Natron und Backpulver im Mixer gründlich vermischen.

Sobald der Teig glatt ist, Mehl, Backpulver und Natron von Hand untermischen.

In eine 20-cm-Kuchenform geben. Bei 160 °C 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen und halbieren. Auf die Seite stellen.

Das Biskuit in der Mitte durchschneiden, so dass 2 Kreise entstehen. Den ersten Kreis mit 250 g KITKAT® Creme bestreichen, die zweite Scheibe hinzufügen, den zweiten Kreis mit den restlichen 250 g KITKAT® Creme bestreichen und den Kuchen mit 200 g KITKAT® Sauce bestreichen.

Dekorieren mit den KITKAT® Fingers.

WEITERE DESSERT-IDEEN





Kontaktieren Sie uns

Sie können uns immer unter der Nummer
0800 807 987 erreichen

www.nestleprofessional.ch

Have a \break, have a KitKat®