



Professional

Hütten Schmankerl

Neu!
Traumhaft süße
Mahlzeiten



Wenn die Österreicher „Schmankerl“ sagen, meinen sie kleine feine Leckerbissen. Für ihre süßen Schmankerln zaubern sie aus wenigen einfachen Zutaten grandiose Mehlspeisen: Palatschinken, Topfenknödel, Kaiserschmarrn. All diese Köstlichkeiten finden Sie im Sortiment von Dr. Oetker Professional. Tolle Tipps und Anregungen für eine ansprechende und begleitende Hüttenatmosphäre erhalten Sie im vorliegenden Konzeptfolder. So einfach geht Gemütlichkeit und Genuss pur.



Urige Gemütlichkeit und süßer Genuss pur

Sie wollen Ihre Gäste oder Kunden mit österreichischen Süßspeisen überraschen? Dann dürfen wir Ihnen unsere neuen „Hütten-Liebliche“ vorstellen: Mini-Palatschinken, Mini-Topfenknödel und Kaiserschmarrn ohne Rosinen. Mit diesen Neuheiten von Dr. Oetker Professional werden Sie zum Schmankerl-Profi und bringen schnell und unkompliziert die beliebten Leckerbissen auf den Tisch, in die winterliche Hüttentheke oder auf Ihren Weihnachtsstand – als Dessert, als leckere Hauptmahlzeit oder als Soulfood To-Go. Wie das geht, zeigen wir Ihnen auf unseren Konzeptseiten. Nutzen Sie unsere Rezeptideen als Inspiration oder lassen Sie Ihre eigene Kreativität miteinfließen. Sie werden staunen, wie vielfältig man die Schmankerl servieren kann. Aber: Manchmal genügen auch schon Zucker und Zimt, um ein Gericht vollkommen zu machen.

Inhalt	
Palatini – Süße Freude zum Anbeißen	4
Mini-Topfenknödel – Klein, aber oho	8
Kaiserschmarrn ohne Rosinen – Goldbraun und fluffig	12
Stimmungsvolles Hüttenerlebnis für Ihre Gäste	14
Tipps & Tricks	16

Süße Freude zum Anbeißen

In Deutschland sagt man Pfannkuchen, in Frankreich heißen sie Crêpes, für die Österreicher sind es die berühmten Palatschinken, wir von Dr. Oetker Professional sagen Palatini zu unseren Leckerbissen. Mit den in der Pfanne hauchdünn ausgebackenen Klassikern liegen Sie voll im Trend.

- + **Handgemachte Optik:**
Mit einem Klecks Schlagsahne oder zartschmelzender Schokoladensoße im Handumdrehen zu einem Dessert-Schmankerl veredelt.
- + **Vielseitig einsetzbar:**
Dank ihres Mini-Formats sind die 12-13 cm kurzen Pfannkuchen-Röllchen "Palatini" sowohl als Dessert, Hauptgericht und als To-Go Variante einsetzbar.
- + **Hoher Füllungsanteil:**
Wahlweise gefüllt mit Apfelfruchtfüllung (30 %) oder feiner Nougatcreme (25 %) – und weil Topfen (Quark) in der österreichischen Küche nicht fehlen darf, haben wir eine der drei Varianten mit cremigem Quarkfüllung (30 %) gefüllt.
- + **Einzelnehmbar**
um auf kurzfristige Bestellung zu reagieren.
- + **Einfache Zubereitung**
im Kombidämpfer und in der Mikrowelle





Tipp!

Unsere Dessertsoße
Vanille-Geschmack
verfeinert mit
Mohn-Back

Palatini Apfel & Topfen

1 Die Palatini nach Anleitung zubereiten.

2 Die Pflaumen waschen, entsteinen und in gefällige Stücke schneiden. Anschließend den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Limettensaft ablöschen, die Pflaumenstücke dazugeben und für ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren fertigkochen.

3 Die Dessertsoße nach Anleitung zubereiten und den Mohn-Back unterrühren.

4 Je Sorte Palatini einen ganzen Mini-Pfannkuchen und einen halben (aufgeschnitten) anrichten und mit Minze garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

15 Stk. 1-39-280011

Gefüllte Palatschinken
Palatini Topfen

15 Stk. 1-39-280012

Gefüllte Palatschinken
Palatini Apfel

800 g Pflaumen

50 g Zucker

40 ml Limettensaft

10 g 1-39-206012

Dessertsoße Vanille-Geschmack

15 g Zucker

300 ml Milch 1,5 % Fett

50 g Dr. Oetker Mohn-Back

10 g Minze

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

1-39-280011

Gefüllte Palatschinken Palatini Topfen

Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Topfen-Füllung und Rosinen.



1-39-280012

Gefüllte Palatschinken Palatini Apfel

Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Apfel-Füllung.



Palatini Nougat To-Go

1 Die Palatini nach Anleitung zubereiten.

2 Nun die Himbeeren und die Heidelbeeren mit dem Himbeerpüree marinieren.

3 Alle Komponenten anrichten und mit den gerösteten und gehackten Haselnüssen ausgarnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

20 Stk. 1-39-280013

Gefüllte Palatschinken

Palatini Nougat

500 g Himbeeren

150 g Heidelbeeren

100 g Himbeerpüree

20 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

10 g Minze

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

1-39-280013

Gefüllte Palatschinken Palatini Nougat

Gefüllte Mini-Palatschinken mit einer Nougat-Creme-Füllung.



Klein, aber oho ...

Warum gehören die Topfenknödel zu den beliebtesten Speisen der österreichischen Küche? Das Geheimnis ist ihre Füllung. Saftige Aprikosen und zarte Heidelbeeren machen die typische Mehlspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig zu einer fruchtig-süßen Überraschung.

- + **Praktisches Miniformat:**
Ideal als To-Go-Snack, als Dessert oder Hauptgericht.
- + **Vielseitig einsetzbar:**
Die Mini-Topfenknödel sind ungebröselt und können beliebig zubereitet und abgewandelt werden.

Tipp!

Kreative Panaden mit Kokosraspeln, Mandeln oder Mohn

Mini-Topfenknödel Marille

1 Die Mini-Topfenknödel nach Anleitung zubereiten.

2 Aus dem Zucker, der Butter, den Semmelbröseln sowie den gehackten Haselnüssen in einem Topf eine Bröselmelze herstellen.

3 Aus dem Zucker, dem Zimt, dem Orangensaft sowie dem Cook & Chill Bindemittel einen Sud kochen, auskühlen lassen und die Orangenfilets zugeben.

4 Nun die Mini-Topfenknödel mit der Bröselmelze panieren und zusammen mit den anderen Komponenten anrichten und garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

30 Stk. 1-39-280006

Mini-Topfenknödel Marille

25 g Zucker

150 g Butter

100 g Semmelbrösel

150 g Haselnüsse, gehackt

20 g Zucker

1 g Zimt

200 ml Orangensaft

2 g 1-39-205850

Bindemittel Cook & Chill,

kaltquellend

500 g Orangenfilets

10 g Minze

50 g Rote Johannisbeeren

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

1-39-280006

Mini-Topfenknödel Marille

Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig mit einer fruchtigen Aprikosenfüllung.

1-39-280007

Mini-Topfenknödel Heidelbeere

Typisch österreichische Süßspeise aus lockerem Quark-Kartoffelteig mit einer fruchtigen Heidelbeerfüllung.

Mini-Topfenknödel Heidelbeere To-Go

1 Die Mini-Topfenknödel nach Anleitung zubereiten.

2 Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Limettensaft ablöschen, das Himbeerpüree zugeben und aufkochen. Anschließend die Heidelbeeren zugeben, 2 Minuten aufkochen und anschließend vom Herd nehmen.

3 Aus dem Zucker, der Butter, den Semmelbröseln sowie den Mandelblättchen in einem Topf eine Bröselmelze herstellen.

4 Nun die Mini-Topfenknödel mit der Bröselmelze panieren und zusammen mit den anderen Komponenten anrichten und garnieren.

Zutaten für 10 Portionen:

30 Stk. 1-39-280007

Mini-Topfenknödel Heidelbeere

35 g Zucker

25 ml Limettensaft

250 g Himbeerpüree

375 g Heidelbeeren

25 g Zucker

150 g Butter

100 g Semmelbrösel

150 g Mandelblättchen

10 g Minze

50 g Himbeeren

50 g Physalis

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Goldbraun und fluffig

Kaiserin 'Sissi' von Österreich soll den traditionellen Kaiserschmarrn wegen der Rosinen verschmählt haben. Weil wir wissen, dass Rosinen nicht jedermanns Fall sind, haben wir eine rosinenfreie Kaiserschmarrn-Variante kreiert. Egal, ob im Kombidämpfer, in der Pfanne oder in der Mikrowelle zubereitet – der Kaiserschmarrn wird immer ein Genuss.

Tipp!

Nach der Zubereitung mit etwas Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren.

Tipp!

Mit Fruchtmus, Vanillesoße, Zwetschenröster oder Puderzucker To-Go oder als vollwertige Mahlzeit genießen.

Kaiserschmarrn ohne Rosinen

1 Kaiserschmarrn nach Anleitung zubereiten. Anschließend die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben, karamellisieren, den Kaiserschmarrn zugeben und goldbraun fertig backen.

2 Nun die Kirschgrütze erwärmen und zusammen mit den anderen Komponenten anrichten.

Zutaten für 10 Portionen:

1,2 kg	1-39-280009
	Kaiserschmarrn ohne Rosinen
150 g	Butter
100 g	Zucker
650 g	Kirschgrütze
350 g	Vanilleeis
10 g	Minze
15 g	Puderzucker

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

1-39-280009

Kaiserschmarrn ohne Rosinen

Süßspeise nach österreichischer Art aus gebackenen Teigstückchen, ohne Rosinen



Tipp!

Rosinenliebhaber können einfach Rosinen hinzufügen oder auf den Kaiserschmarrn mit Rosinen (1-39-206315) zurückgreifen.

Zaubern Sie Ihren Gästen ein stimmungsvolles Hüttenerlebnis mit süßen Schmankerln

Auf den nächsten Seiten geben wir Ihnen Tipps & Tricks für ein gelungenes und erfolgreiches Hüttenerlebnis. Nutzen Sie zum Beispiel unser Plakat zum Selbstbeschriften um auf Ihre Angebote aufmerksam zu machen. Attraktive Aufkleber unserer Rezeptideen unterstreichen dies zusätzlich und können individuell auf dem Plakat angebracht werden. Ob für einen Weihnachtsmarkt im Hof oder Skihütten-Flair – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Sprechen Sie Ihren Kundenberater am besten gleich drauf an!

Hütten Schmankerl

Zum Selbst-
beschriften!

Topfenknödel Marille
mit Früchten 9,80



Kaiserschmarrn
mit vanille-Eis 8,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!



Poster für Ihre Angebote in DIN A2

Machen Sie auf Ihr Speiseangebot mit den passenden Produktabbildungen zum Aufkleben aufmerksam.



Ob kleiner Weihnachtsmarkt im Hof...



... oder Ski-Hütten-Stimmung – werden Sie kreativ!

Tipps & Tricks

Schöpfen Sie für Ihren Hüttenzauber aus dem Vollen! Neben unseren Rezeptideen und Aktionspostern haben wir tolle Anregungen für Sie, die Appetit machen und Ihre Gäste begeistern werden.

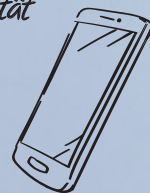
Kommunikation ist alles!

Nutzen Sie lokale Medien

Erfolg hat, wer innovativ ist und darüber spricht. Machen Sie in Tageszeitungen auf Ihr Speiseangebot aufmerksam!

Posten Sie eigene Fotos

Social Media Posts verbreiten sich rasend und unterstützen Sie bei der Ankündigung sowie Präsentation Ihres Angebotes. Eigene Fotos sorgen für Authentizität und Atmosphäre.



Zubereitungsanleitung

Unsere Zubereitungsanleitung ist der ideale "Spickzettel" auch für ungelernte Mitarbeiter. Fragen Sie Ihren Kundenberater danach!



Unsere Unterstützung ist Ihnen sicher

Egal, ob Plakat zum Selbstbeschriften oder Bildmaterial für den Internetauftritt: wir helfen Ihnen bei Ihrem professionellen Auftritt.



Pefekte Zubereitung, attraktives Speiseangebot und ansprechende Produktpräsentation

Attraktives Speiseangebot

Ergänzen Sie Klassiker wie Bratwürste und Flammkuchen um süße Schmankert. Diese sind leicht zuzubereiten und heben Ihr Angebot von anderen ab.

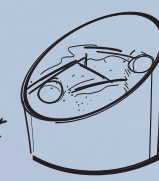
Das Auge isst mit

Mit rustikalem Geschirr sowie Accessoires wie kuscheligen Decken, Fellen oder Sitzpolstern lässt sich eine heimelige Hüttenatmosphäre schaffen. Schneekristalle, Tannenzweige, Kunstschnee und Kerzenlicht (auch als LED) als Tischdekoration oder auf den Fensterbänken simulieren eisiges Winterwetter.



Für alle Fälle To-Go

To-Go-Gerichte sind nicht nur trendy, sondern ein echter Mehrwert für Sie und Ihre Gäste. Alle süßen Schmankert lassen sich im Handumdrehen auch zum Mitnehmen anrichten. Verwenden Sie dazu am Besten kompostierbare Verpackungen und nachhaltiges Geschirr wie z. B. Holzbesteck.



Kleine Checkliste

- o Warmhaltebehälter
- o Ausgabebesteck
- o Puderzuckerstreuer
- o Schüsseln zum Bröseln
- o ToGo-Verpackungen
- o Holzbesteck

Diese und weitere Produkte erhalten Sie beim Großhändler Ihres Vertrauens.

Am Besten gleich bestellen

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	Barcode	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung	
					Energie	Fett	gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Dessert													
1-39-206315 4008241631522		Kaiserschmarrn mit Rosinen		2 x 2,5 kg Beutel	998 kJ 238 kcal	9,5g	2,1g	31,0g	9,9g	6,5g	0,8g	9/Lage 72/Palette	
1-39-280009 4006733013306		Kaiserschmarrn ohne Rosinen		2 x 2,5 kg Beutel	1047 kJ 250 kcal	10,0g	2,2g	31,0g	9,0g	7,0g	0,6g	9/Lage 72/Palette	
1-39-206312 4008241631225		Zwetschgen- Topfenknödel		2 x 2,6 kg Beutel 80 St. à ca. 65 g	979 kJ 233 kcal	7,1g	1,8g	34,0g	13,0g	6,6g	0,6g	9/Lage 81/Palette	
1-39-206313 4008241631324		Marillen- Topfenknödel		2 x 2,6 kg Beutel 80 St. à ca. 65 g	955 kJ 227 kcal	7,1g	1,8g	33,0g	12,0g	6,7g	0,6g	9/Lage 81/Palette	
1-39-280006 4006733009286		Mini-Topfen- knödel Marille		4 x 1 kg Beutel 140 St. à ca. 29 g	865 kJ 205 kcal	4,8g	1,4g	33,0g	11,0g	7,0g	0,6g	9/Lage 81/Palette	
1-39-280007 4006733009309		Mini-Topfen- knödel Heidel- beere		4 x 1 kg Beutel 140 St. à ca. 29 g	882 kJ 209 kcal	4,8g	1,4g	34,0g	11,0g	7,0g	0,6g	9/Lage 81/Palette	
1-39-280011 4006733013320		Gefüllte Palat- schinken Palatini Topfen		1 x 1,6 kg Karton 40 St. à ca. 40 g	902 kJ 216 kcal	11,0g	2,2g	21,0g	6,8g	7,4g	0,5g	24/Lage 264/Palette	
1-39-280012 4006733013337		Gefüllte Palat- schinken Palatini Apfel		1 x 1,6 kg Karton 40 St. à ca. 40 g	866 kJ 207 kcal	9,4g	1,6g	25,0g	9,3g	4,8g	0,5g	24/Lage 264/Palette	
1-39-280013 4006733013344		Gefüllte Palat- schinken Palatini Nougat		1 x 1,6 kg Karton 40 St. à ca. 40 g	1307 kJ 313 kcal	18,0g	3,2g	31,0g	15,0g	6,0g	0,5g	24/Lage 264/Palette	
1-39-280008 4006733010510		Ofenschlupfer portioniert		4 x 2,021 kg Beutel 72 St. à ca. 112 g	1048 kJ 250 kcal	12,0g	5,4g	29,0g	13,0g	5,3g	0,4g	7/Lage 42/Palette	
1-39-206316 4008241631621		Grießschnitte		2 x 1,5 kg Beutel 40 St. à ca. 75 g	1233 kJ 295 kcal	14,0g	5,6g	34,0g	2,8g	7,1g	0,2g	10/Lage 90/Palette	
1-39-252306 4006733000153		Milchreis nach klassischer Art		4 x 3 kg Faltschachtel	1619 kJ 381 kcal	0,2g	0g	90,0g	27,0g	4,1g	0,3g	10/Lage 50/Palette	
1-39-208480 4008241848036		Milchreis Vanille		4 x 3 kg Faltschachtel	1622 kJ 382 kcal	0,3g	0,1g	90,0g	27,0g	4,2g	0,4g	10/Lage 50/Palette	
1-39-208485 4008241848531		Grießbrei		4 x 3 kg Faltschachtel	1560 kJ 367 kcal	0,6g	0,2g	84,0g	42,0g	5,6g	0g	10/Lage 50/Palette	
1-39-208487 4008241848739		Quarkauflauf		4 x 3 kg Faltschachtel	1656 kJ 391 kcal	3,3g	1,6g	80,0g	56,0g	9,4g	0,9g	10/Lage 50/Palette	

Piktogramme auf einen Blick

- Ohne kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe*
- Ohne kennzeichnungspflichtige
glutenhaltige Zutaten**
- Vegetarisch

- Tiefgefroren
- Fingerfood
- Weiche Kost
- Leichte Vollkost
- Cook & Chill-geeignet
- Regenerierfertig

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem.
VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

- enthält glutenhaltiges Getreide und daraus
hergestellte Erzeugnisse***
- enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus
hergestellte Erzeugnisse
- enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse ***

* gem. deutscher LMZDV.

** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können
nicht ausgeschlossen werden.

*** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen Allergenen
„Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional
Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung
durch Dr. Oetker Professional.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der
Erstellung im August 2021. Änderungen sind möglich.

Klassiker für einen perfekten Hüttenzauber

Verwöhnen Sie Ihre Gäste neben unseren süßen Neuheiten auch mit weiteren
Highlights aus dem Hüttenklassiker-Sortiment, wie traditionellem Ofenschlupfer
oder gelingsicheren Grieß-Desserts. Diese und weitere Produkte finden Sie auch
online auf www.oetker-professional.de oder sprechen Sie uns direkt an.



Tipp!

Probieren Sie auch
unsere Quark- und
Grießspeisen

**Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an
unsere Großhandelspartner oder direkt an:**

07243-104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

**Unsere Produkt-, Service- und
Konzeptvielfalt finden Sie unter:**

www.oetker-professional.de

