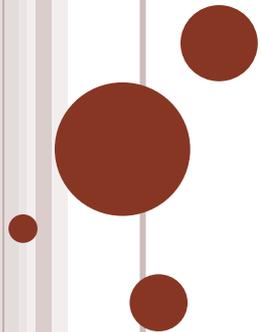


## AMARULA CREAM – REZEPTE





Amarula Cream Likör – die verführerische Komposition aus der wilden, exotischen Marula-Frucht und frischer, cremiger Sahne – ist nicht nur pur oder auf Eis ein Genuss. Der einzigartige Likör aus Südafrika eignet sich auch hervorragend für Cocktails und als Zutat sowohl in Hauptspeisen als auch in Süßspeisen und Desserts.

# INHALTSVERZEICHNIS

## Cocktails

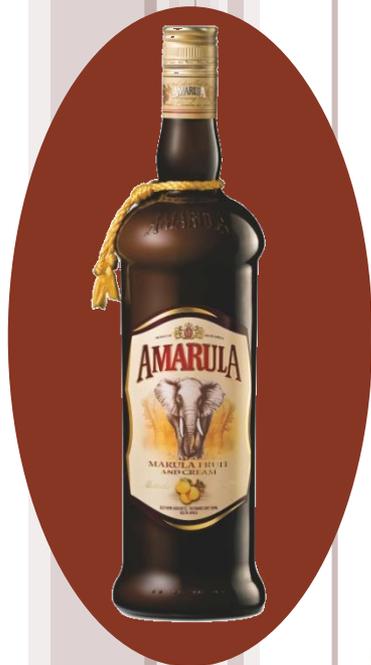
- Amarula Peach 5
- Milky Hazel 6
- Orange Choc 7
- Lady Marmelade 8
- Crazy Amarula 9
- African Queen 10
- Amarula Schokofant 11
- Milky Marula 12
- Scottish Safari 13
- Amarula Smoothie 14
- Jerry Goes Africa 15
- African Boogie 16

## Hauptspeisen

- Gebratene Entenbrust in Amarula mariniert 18
- Beef Stir Fry & Amarula 19
- Fish meets Amarula 20
- Pork Rolls in Amarula 21

## Süßspeisen / Desserts

- Amarula Parfait mit Blätterteig Trauben 23
- Amarula-Crème 24
- Marinierte Southern Belle-Pflaumen 25
- Amarula Choc Mousse 26
- Amarula Erdbeeren 27
- Amarula Fondue 28
- Amarula Espuma 30
- Amarula Brownies 31



## COCKTAILS



# AMARULA PEACH

## Zutaten:

- 4 cl Amarula Cream
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Vanilla
- 4 cl Pfirsichsaft
- 1 cl Sahne



## Zubereitung:

Auf Eis im Shaker zubereiten und durch ein Barsieb in eine vorgekühlte Cocktailschale gießen

5

## Garnitur:

Sternfrucht

# MILKY HAZEL

## Zutaten:

- 3 cl Amarula Cream
- 2 cl Moskovskaya Wodka
- 1 TL Nuss-Nougat-Creme
- 4 cl Milch



## Zubereitung:

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Pürrierstab gut durchmischen. Anschließend auf Eis shaken und durch ein Barsieb in eine gekühlte Martini Schale gießen.

6

## Garnitur:

Waffelröllchen

# ORANGE CHOC

## Zutaten:

- 3 cl Amarula Cream
- 3 cl Moskovskaya Wodka
- 3 TL Trinkschokoladenpulver
- 8 cl Milch
- Orangenabrieb

## Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig shaken und durch ein Barsieb in einen Tumbler gießen.  
Anschließend mit einer Orangenzeste dekorieren.

7

## Garnitur:

Orangenzeste



# LADY MARMELADE

## Zutaten:

- 2 cl Amarula Cream
- 2 cl Moskovskaya Wodka
- 2 cl Sahne
- 3 TL Waldbeeren-Gelee



## Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig shaken und durch ein Barsieb in einen Tumbler gießen.

8

## Garnitur:

Waldbeerenspieß

# CRAZY AMARULA

## Zutaten:

- 3 cl Amarula Cream
- 3 cl Moskovskaya Wodka
- 3 cl Kaffeelikör
- 3 cl Amaretto
- 3 cl Sahne
- 3 cl Milch

## Zubereitung:

Vermengen Sie alle Zutaten und füllen Sie diese mit Crushed Ice in ein Weinglas.



## Garnitur:

-

# AFRICAN QUEEN

## Zutaten:

- 2 cl Amarula Cream
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Caramel
- 2 cl Kaffeelikör
- 2 cl Sahne



## Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis shaken und ohne Eis in eine Cocktailschale geben

10

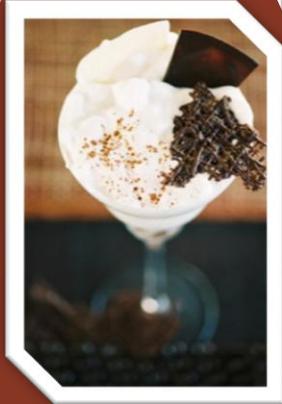
## Garnitur:

Pfefferminzblatt und Schokoladenröllchen

# AMARULA SCHOKOFANT

## Zutaten:

250 ml Amarula Cream  
0,5 L Eiscreme Vanille  
250 ml Gekühlter Filterkaffee  
50 g Geraspelte Schokolade  
40 ml Schokoladensauce  
50 ml Geschlagene Sahne  
4 Maraschino-Kirschen



## Zubereitung:

Geben Sie den Amarula, die Eiscreme, den Kaffee und die Hälfte der geraspelten Schokolade in einen Mixer und verrühren Sie alles einige Sekunden. Schwenken Sie die Schokoladensauce in den vier Gläsern und verteilen Sie die Mischung auf die vier Gläser

11

## Garnitur:

Klecks Sahne und eine Maraschino-Kirsche

# MILKY MARULA

## Zutaten:

4 cl      Amarula  
            Kalter Kakao



## Zubereitung:

Geben Sie den Amarula Cream in eiskalten Kakao und rühren um.

12

## Garnitur:

Schokostäbchen und Schokoladengitter

# SCOTTISH SAFARI

## Zutaten:

- 4 cl Amarula Cream
- 2 cl Drambuie
- 1 cl Grant's Family Reserve
- 1 cl Riemerschmid Bar-Syrup White Chocolate
- 4 cl Milch 3,5 %

## Zubereitung:

Mit Eiswürfeln kurz und kräftig shaken. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und mit geriebener Muskatnuss vollenden.

## Garnitur:

Geriebene Muskatnuss



# AMARULA SMOOTHIE

## Zutaten:

- 4 cl Amarula Cream
- 2 cl Asbach Uralt
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Cocos
- 2 cl Sahne
- 4 cl Ananassaft

## Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben, gut mixen und in ein Longdrink-Glas geben.

## Garnitur:

Cocktailkirsche



# JERRY GOES AFRICA

## Zutaten:

- 3 cl Amarula
- 3 cl Sailor Jerry
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl Riemerschmid Bar-Syrup Vanilla



## Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben, gut mixen und in eine Cocktailschale geben

15

## Garnitur:

Vanilleschote und Physalis

# AFRICAN BOOGIE

## Zutaten:

- 2 cl Amarula Cream
- 2 cl Wodka
- 2 cl Riemerschmid Bar-Syrup Vanilla
- 4 cl Maracuja-Nektar
- 4 cl Orangensaft

## Zubereitung:

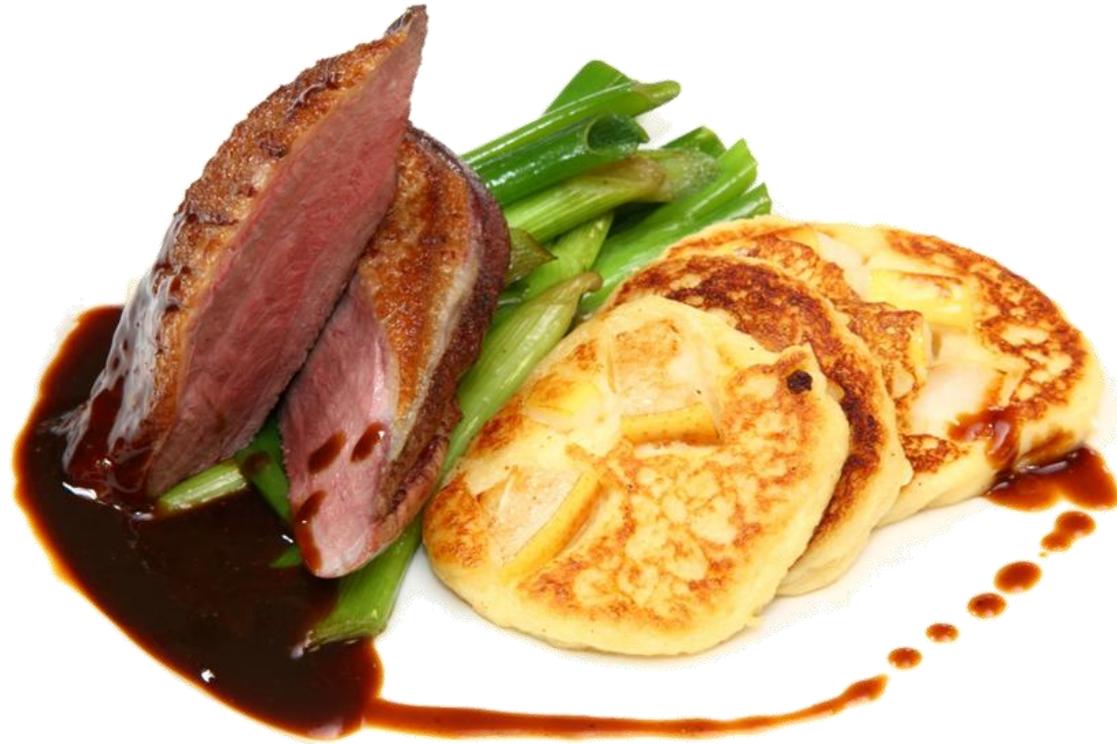
Alle Zutaten in einen Shaker geben, gut mixen und in ein Glas geben

## Garnitur:

Mit Schokoladenpulver bestreuen



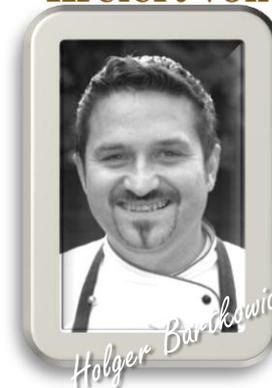
# HAUPTSPEISEN



# GEBRATENE ENTENBRUST IN AMARULA MARINIERT



Kreiert von



## Zutaten:

*Zutaten für 4 Personen*

4	<i>Entenbrüste</i>
8	<i>EL Amarula</i>
3	<i>Abate Fetel-Birnen</i>
200 g	<i>Kartoffeln</i>
2	<i>Eier</i>
1 TL	<i>Mehl</i>
3 Bund	<i>jungen Lauch (Frühlingslauch)</i>
1 Prise	<i>Zucker</i>
	<i>Salz</i>

## Zubereitung:

Die Enten auf der Fettseite mit einem Messer leicht einschneiden, mit Amarula marinieren und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann die Entenbrust anbraten und im Ofen bei 160° C für ca. 8-10 min. garen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend passieren. Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Eier trennen. Das Eigelb und die Birnenwürfel mit der Kartoffelmasse vermengen. Anschließend mit Salz, Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben, anschließend die Masse mit einem Löffel in eine Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb braten. Frühlingslauch putzen. In einem Topf Butter schmelzen, den Lauch zufügen und mit Salz, Muskat und etwas Zucker abschmecken. Später mit Weißwein ablöschen.



# FISH MEETS AMARULA

## Zutaten:

1,25 kg	Kingklip (afrik. Aal) oder Kap-Lachs, 20 cm lange Filets
4	Mittlere oder 3 große gewürfelte Mangos
4	Mittelgroße Bananen in Scheiben geschnitten
30 ml	Amarula Cream
2 EL	Mehl
1 TL	Medium Curry Pulver
1 Prise	Cayenne Pfeffer
¼ Tasse	Geschmolzene Butter
2 Prisen	Gemahlener Knoblauch
200 g	Würzige Curry-Sauce
½ Tasse	Getrocknete Kokosnuss
½ TL	Kurkuma
	Frische Korianderblätter zum Garnieren



## Zubereitung:

Teilen Sie jedes Fischfilet der Länge nach. Schneiden Sie jedes Stück in drei gleichmäßige Streifen, wobei die Stücke nicht komplett durchgeschnitten werden dürfen sondern ein ca. 2 cm breiter Rand stehen bleiben sollte. Flechten Sie jedes Filet und sichern Sie die Enden mit einem Stängel Schnittlauch. Würzen Sie den Fisch mit Salz und Pfeffer und stellen Sie ihn kühl. Mischen Sie die Fruchtstücke mit Amarula Cream und geben Sie diese in eine große feuerfest Form. Wenden Sie anschließend die Fischstücke in einer Mischung aus Mehl, Currypulver und Cayenne Pfeffer und legen Sie sie auf die Früchte. Übergießen Sie anschließend den Fisch mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und gemahlenem Knoblauch. Geben Sie die würzige Curry-Sauce über das Gericht. Danach vermengen Sie die getrocknete Kokosnuss mit dem Kurkuma, bis die Kokosnuss golden gefärbt ist und geben Sie diese über den Fisch. Backen Sie den Fisch bei 220 °C ca. 25 Minuten

**Serviervorschlag:** Servieren Sie das Gericht mit Reis-Pilaw und hartgekochten Safran-Eiern

# PORK ROLLS IN AMARULA

## Zutaten:

4	Schweineschnitzel
50 g	Mehl
	Salz und Pfeffer
200 g	Zerhackte Backpflaumen
25 g	Frische Salbeiblätter
30 ml	Öl
60 g	Butter
100 ml	Sahne
30 ml	Amarula Cream



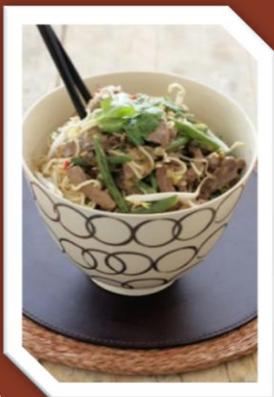
## Zubereitung:

Bestäuben Sie die Schnitzel mit Mehl und legen Sie sie auf eine saubere Arbeitsplatte. Würzen Sie die Schnitzel mit Salz und Pfeffer. Geben Sie einen Löffel zerhackte Backpflaumen in die Mitte jedes Schnitzels zusammen mit einem Salbeiblatt. Rollen Sie die Schnitzel auf und sichern Sie sie mit einem Holzspießchen. Erhitzen Sie die Butter und das Öl und braten Sie die Röllchen, bis sie eine braune Farbe angenommen haben. Geben Sie die Sahne und den Amarula über die Röllchen und lassen Sie die Soße eindicken. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.

# BEEF STIR FRY & AMARULA

## Zutaten:

- Rindfleisch
- 6 Frühlingszwiebel , gehackt
- 15 g Geriebenen Ingwer
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Kleine rote Chilischote, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 410 ml Kokosnuss-Milch
- 50 ml Amarula Cream
- Einige frische Korianderblätter



## Zubereitung:

Erhitzen Sie Sesamöl im Wok und braten Sie die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Chili. Geben Sie das in Streifen geschnittene Rindfleisch hinzu und braten es, bis es gar ist. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Kokosmilch hinzu und lassen Sie alles für 10 Minuten leicht kochen. Geben Sie den Amarula Cream hinzu und lassen Sie alles heiß werden. Servieren Sie alles mit Korianderblättern und Eiernudeln.

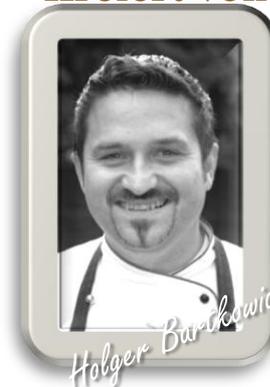
## DESSERTS



# AMARULA PARFAIT MIT BLÄTTERTEIG TRAUBEN



Kreiert von



## Zutaten:

8 cl	Amarula
500 ml	geschlagene Sahne
4	Eigelb
100 g	Zucker
1 Paket	Blätterteig
1 Paket	Vanillepudding
200 ml	Sahne
100 ml	Milch
80 g	Zucker
200 g	helle und dunkle Weintrauben

## Zubereitung:

Für das Parfait Amarula, Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, die Masse abkühlen lassen und dabei weiter rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und im Gefrierfach für 24 Stunden frieren lassen.

Für die Füllung Vanillepudding-Pulver mit etwas Milch anrühren. Die restliche Milch, die Sahne und den Zucker aufkochen. Dann das angerührte Vanillepudding-Pulver mit einem Schneebesen einrühren, durchkochen und anschließend auskühlen lassen.

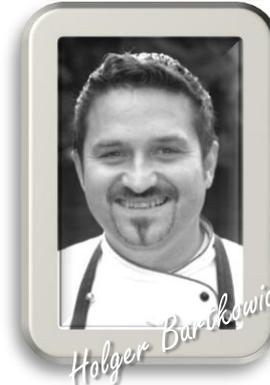
Den Blätterteig in Form schneiden, bei 210°C im Ofen für 9 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Den Vanillepudding zwischen den Blätterteig füllen, die Weintrauben halbieren und mit etwas Amarula marinieren. Alles anrichten.

*Zutaten für 4 Personen*

# AMARULA-CRÈME BRÛLÉE MIT BIRNEN-CHUTNEY



Kreiert von



## Zutaten:

*Für die Amarula-Crème Brûlée*

250 ml Sahne  
90 ml Milch  
4 Eigelb  
50 g Nougat  
50 ml Amarula  
½ Vanillestange

*Für das Birnen-Chutney*

3 Abate Fetel-Birnen  
½ Vanillestange  
Minze, Thymian  
Weißwein  
feinen braunen Kandis  
Limettenabrieb

## Zubereitung:

Milch, Sahne, ½ Vanillestange und Zucker aufkochen, den Nougat zufügen und Vanillestange entfernen. Das Eigelb und Amarula zufügen und bei 110° C im Wasserbad ca. 40 min. pochieren.

Für das Birnen-Chutney die Birnen putzen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter zusammen mit der ½ Vanillestange und dem Kandis anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, die Minze, den Thymian und den Limettenabrieb zufügen, in ein Einmachglas füllen und im Ofen ca. 30min einkochen.

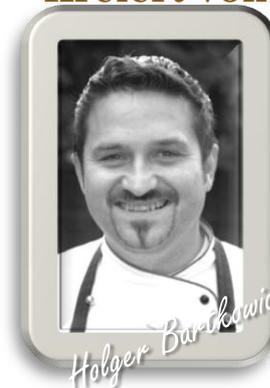
*Zutaten für 4 Personen*



# MARINIERTE SOUTHERN BELLE-PFLAUMEN



Kreiert von



## Zutaten:

600 g *Southern Belle-Pflaumen*

1 *Chili-Schote*

70 g *Rohrzucker*

150 ml *Weißwein*

### Für den Sabayon:

250 ml *Amarula*

5 *Eigelb*

60 g *Zucker*

*Vanilleeis*

*Minze*

120 g *Cantuccini*

## Zubereitung:

Die Chili-Schote entkernen und in Streifen schneiden. Den Weißwein mit dem Rohrzucker und der Chili-Schote aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Pflaumen putzen, klein schneiden und in einer Pfanne unter starker Hitze Farbe nehmen lassen. Dann in den lauwarmen Weißweinfond geben und ca. 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Um den Sabayon zuzubereiten, Amarula, das Eigelb sowie den Zucker in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die marinierten Pflaumen in Longdrinkgläser füllen, die Cantuccini, je eine Kugel Vanilleeis und den Sabayon dazugeben. Sofort servieren.

*Zutaten für 4 Personen*



# AMARULA CHOC MOUSSE

## Zutaten:

- 300 g Geraspelte dunkle Schokolade
- 300 g Geraspelte Nuss- oder Vollmilchschokolade
- 100 g Gewürfelte Butter
- 200 ml Sahne
- 50 ml Amarula Cream
- 8 Eigelb
- 8 Eiweiß
- Etwas Salz



## Zubereitung:

Lassen Sie die Schokolade und die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie die Sahne und den Amarula hinzu. Schlagen Sie das Eigelb schaumig und geben Sie es unter Rühren in die Schokoladenmasse. Schlagen Sie das Eiweiß mit Salz steif und heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladenmasse. Geben Sie die Mousse in Weingläser und stellen Sie sie mind. 2 Stunden kalt. Servieren Sie die Mousse mit geschlagener Sahne.

# AMARULA ERDBEEREN

## Zutaten:

- 200 g Zartbitter-Kouvertüre
- 200 g Schlagsahne
- 1-2 TL Amarula Cream
- 60 Große, frische Erdbeeren, gewaschen und abgetrocknet, an denen die Stiele noch dran sind.



## Zubereitung:

Lassen Sie die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Fügen Sie die steifgeschlagene Sahne unter vorsichtigem Rühren hinzu. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Amarula hinzu und verrühren Sie ihn, bis er sich komplett mit der Schokoladenmasse verbunden hat.

Halten Sie jede Erdbeere am Stiel und tauchen Sie diese in die Schokoladenmasse. Lassen Sie diese auf einem Backpapier trocknen und servieren Sie diese auf einem Servierteller.

# AMARULA FONDUE

## Zutaten:

- 200 g Dunkle Schokolade, in Stücke gebrochen
- 20 ml Orangensaft
- 60 ml Amarula Cream
- 1 Kleine Kanne aufgekochter Milch, abgekühlt
- 10 ml Fein geriebene Orangenschale



## Zubereitung:

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad. Rühren Sie den Amarula, die Hälfte der gekochten Milch und die Orangenschale unter. Schlagen Sie den Rest der aufgekochten Milch schaumig und geben Sie ihn unter die Schokoladen-Mischung. Geben Sie die Mischung in einen Fondue-Topf und halten Sie sie warm. Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht zu heiß wird, da sie sonst bitter werden könnte. Servieren Sie das Fondue mit einer Auswahl an frischen Früchten und Löffelbiskuits.

# AMARULA FONDUE



# AMARULA ESPUMA

## Zutaten:

350 g Sahne  
150 g Amarula Cream  
2 Bl. Gelatine



## Zubereitung:

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein und erwärmen Sie den Amarula leicht. Nun die Gelatine darin auflösen und die Sahne einrühren. Füllen Sie die Masse in den vorbereiteten Espuma, kräftig schütteln und einen Moment kühl stellen.

### TIPP:

Milchkuvertüre, etwas Vanille und einen Hauch löslicher Kaffee geben dem Ganzen etwas mehr Esprit.

# AMARULA BROWNIES

## Zutaten:

100 g	Butter
175 g	Zucker
75 g	Brauner Rohrzucker
125 g	Zartbitterschokolade
100 g	Amarula Cream
100 g	Ei (2 Stk.)
	Salz, Vanille
	Schokolade
100 g	Mehl
5 g	Backpulver
20 g	Kakao, stark entölt

## Zubereitung:

Butter, Zucker, Rohrzucker, Zartbitterschokolade mit dem Amarula leicht erwärmen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Dann die Eier mit Salz, Vanille, Mehl, Kakao und Backpulver zusammenrühren und die erwärmte Zuckermasse hinzugeben, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Brownieteig nun in die Form geben und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backtemperatur: 180/190 °C Ober-Unterhitze / 150/160 °C Heißluft

Backzeit: 25-30 Min. Ober-Unterhitze / 18-20 Min. Heißluft



# AMARULA BROWNIES

## Zutaten:

### Erdnussbuttertopping

- 100 g Erdnussbutter
- 60 g Weiße Schokolade
- 20 g Brösel, süß



## Zubereitung:

### Erdnussbuttertopping

Erdnussbutter und weiße Schokolade auf dem Wasserbad erhitzen. Wenn alles gut Flüssig ist die süßen Brösel unterrühren und die Masse auf den etwas abgekühlten AMARULA Brownie gleichmäßig verstreichen.

### Tipp:

Wenn die süßen Brösel leicht angeröstet werden bekommt man einen kräftigeren Erdnussgeschmack. Es tut dem Kuchen gut!



Zu allen Rezepten stellen wir Ihnen gerne druckfähiges Bildmaterial zur Verfügung. Melden Sie sich dazu einfach bei uns.

CrossPR GmbH

Romy Tillack

Hildebrandtstr. 24 A

D-40215 Düsseldorf

fon +49.211.938853.52

fax +49.211.938853.60

amarula@crosspr.de