



REZEPTE MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

**PRAKTISCH ZUM AUFHÄNGEN
IM PRODUKTENTWICKLUNGSLABOR!**

Weitere Rezepturen für den Einsatz
kalifornischer Walnüsse in Produktinnovationen
finden Sie unter www.californiawalnuts.de.

SPITZENQUALITÄT AUS KALIFORNIEN – PERFEKT FÜR INNOVATIVE PRODUKTIDEEN

Bei Walnüssen lohnt sich der Blick über den Tellerrand. Obwohl man zunächst an traditionelle Verwendungen denkt, bieten kalifornische Walnüsse unzählige Möglichkeiten für neue Rezepturen und Produktinnovationen. Der typisch milde Geschmack in Kombination mit der angenehmen, halbweichen Textur und dem hohen Nährwert machen die Nüsse zur perfekten Zutat. Entdecken Sie das Potenzial kalifornischer Walnüsse!



Heiko Antoniewicz ist kein Koch im klassischen Sinne. Er betrachtet Kochen aus der Vogelperspektive und erkennt Zusammenhänge, die bisher nicht gesehen wurden. Er entfaltet Ideen und entwickelt Food-Konzepte. Er gibt der gesamten Branche Impulse, bevor sie Trend werden. Dabei bleibt er intuitiv. Seine wichtigsten Werkzeuge sind Kopf, Herz und Bauch. Heiko Antoniewicz ist bis heute Entdecker geblieben. Überall findet er Inspirationen. Sein Anspruch: Lebensmittel bestmöglich verwerten. Dafür macht er sein gesamtes Wissen nutzbar. Heiko Antoniewicz ist Ideengeber, Inspirator, Kreativeur und ein Suchender. Denn so wie das Leben haben seine Themen keinen Anfang und kein Ende.

Für die California Walnut Commission hat Heiko Antoniewicz exklusiv zwölf Rezepte mit kalifornischen Walnüssen entwickelt, die Sie in dieser Rezeptsammlung finden. Lassen Sie sich inspirieren und sehen Sie, welche kreativen Produktentwicklungsideen mit kalifornischen Walnüssen möglich sind.

VIELSEITIGKEIT: Durch ihren milden Geschmack und die im Vergleich zu anderen Nüssen weichere Textur sind Walnüsse ideal zur vielfältigen Verwendung in Rezepten für industriell verarbeitete Lebensmittel geeignet.

GESCHMACK: Walnüsse aus Kalifornien haben einen milden Geschmack, der Süßem eine herzhaftere und Herzhaftem eine süße Note verleiht.

PREMIUMZUTAT: Verbraucher in Deutschland schätzen kalifornische Walnüsse als sehr hochwertige Nüsse und akzeptieren ein adäquates Preisniveau. Dadurch sind sie für den Einsatz in industriell verarbeiteten Lebensmitteln des mittleren und höheren Preissegments besonders prädestiniert.

NÄHRWERT: Walnüsse sind eine gute Quelle für Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Als einzige Baumnüsse enthalten sie außerdem einen signifikanten Anteil an Omega-3-Fettsäuren, speziell Alpha-Linolensäure. Damit sind sie für gesundheitsbewusste Verbraucher äußerst attraktiv.

HEALTHCLAIM: Der Verzehr von Walnüssen trägt dazu bei, die Gesundheit von Herz und Kreislauf zu erhalten. Dies wurde durch die Genehmigung des folgenden Health Claims durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) offiziell bestätigt: **Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefäße zu verbessern.**

Tipps & Tricks für die Verarbeitung von Walnüssen

Bei welcher Temperatur backt man Walnüsse am besten? Wie groß müssen die Stücke sein, damit sie in Saucen geschmacklich optimal zur Geltung kommen? All diese und noch viel mehr Fragen beantworten wir Ihnen gerne. Zudem finden Sie auf der Website zahlreiche Informationen. Von der Lagerung bis hin zur Verarbeitung geben E-Broschüren hilfreiche und produktgruppenspezifische Ratschläge zum Einsatz von kalifornischen Walnüssen. Die Broschüren können direkt von unserer Website heruntergeladen werden.

Gerne senden wir sie Ihnen auch auf dem Postweg zu.

Haben Sie Interesse an der Entwicklung neuer Produkte mit Walnüssen? Kontaktieren Sie uns.

Die CWC ist immer an der Unterstützung von Produktentwicklung und -innovation interessiert.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

INDISCHES WALNUSSCURRY MIT GRÜNEM GEMÜSE (VEGAN)

Gemüse:

- 11 % Brokkoli
- 11 % Zucchini
- 11 % grüne Paprika
- 11 % Sellerie
- 11 % Lauchzwiebel
- 45 % Walnussmilch (20% geröstete Walnüsse, 80% Wasser, Salz)

Walnusscurry Paste:

- 18 % gehackte Walnüsse
- 44 % Kokosmilch
- 9 % Grüne Paprika
- 9 % mittlere Zwiebel
- 9 % Karotte
- 1 % Knoblauch
- 4 % Koriander
- 1 % frischer Ingwer
- 0,5 % Kardamom
- 2 % grüne Peperoni
- 2 % grüne Peperoni ohne Kerne
- 0,5 % Xanthan
- Salz, Zitronensaft

Für das Curry alle Zutaten zusammen in einen Mixer geben und fein mixen. Auf zwei bis drei Einmachgläser verteilen und luftdicht verschließen.

Die grünen Gemüse waschen, putzen und in walnussgroße Stücke schneiden. Zucchini, Paprika und Sellerie leicht anbraten und würzen. Dann 300 g Walnusscurry Paste dazu geben und mit anbraten bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Anschließend mit der Walnussmilch ablöschen. Ca. 8-10 Min. leicht köcheln lassen und dann das restliche Gemüse dazu geben.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



LASAGNE MIT WALNÜSSEN Á LA CHORIZO (VEGAN)

Walnussnudeln:

- 50 % Semolina
- 14 % Walnuss Mehl
- 2 % Walnussöl
- 34 % Wasser
- Salz

Walnuss-Bolognese:

- 36 % grob gehackte Walnüsse
- 18 % feine Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch)
- 4,5 % Tomatenmark
- 36 % Dosentomaten
- 0,5 % geräuchertes Paprikapulver (Medium)
- 0,5 % frischer Lorbeer
- 4,5 % Cabernet Sauvignon Essig
- Salz, Pfeffer

zusätzlich:

veganer Käse

Walnussnudeln:

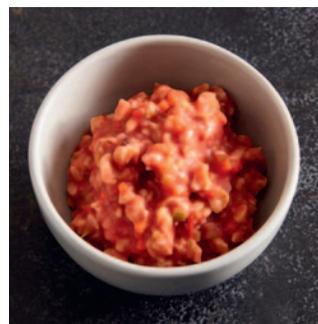
Alle Zutaten für ca. 10-12 Min. gut verkneten. Anschließend 30 Min. ruhen lassen.

Walnuss-Bolognese:

Die Gemüsewürfel und Walnüsse in etwas Olivenöl anziehen bis sie goldbraun sind. Nun das Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Anschließend mit dem Cabernet Sauvignon Essig ablöschen und die restlichen Zutaten dazu geben. Abschmecken und ca. 60 Min. leicht köcheln lassen.

Aus dem Nudelteig Lasagneplatten rollen und wie eine klassische Lasagne Schicht für Schicht mit der Walnuss-Bolognese in eine Auflaufform schichten. Dabei mit der

Walnuss-Bolognese starten und sie auch als letzte Schicht verwenden. Den veganen Käse gleichmäßig über die letzte Schicht verteilen und dann ca. 25-30 Min. bei 170°C im Backofen garen.



Die Walnuss-Bolognese kann im Glas (Convenience), die Walnussnudeln als Trockenprodukt oder die komplette Lasagne in der Kühltheke/TK als gesunder Sättmacher angeboten werden.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

PIE MIT WALNÜSSEN UND KÜRBIS

Pie:

32 %	Butternut Kürbis gekocht (160°C 50 Min. in der Schale)
14 %	Butternut Würfel fein (roh)
10%	Blauschimmelkäse
1 %	frischer Ingwer (gerieben)
0,5 %	Muskatblüte gerieben
0,5 %	Meersalz
8 %	Ahornsirup (dark)
20 %	Eier
14 %	Sahne

Pie Crust:

6 Lagen	Filoteig
100g	Walnusscreme (50% Walnuss, 50 % Milch, Salz, Zucker)



Die Kruste vorbereiten

Den Filoteig Schicht für Schicht mit der Walnusscreme bestreichen bis 5 Schichten entstanden sind. Dann eine 20 cm-Tarteform mit dem bestrichenen Filoteig auslegen und die Seiten einschlagen. Die Kruste ist nun vorbereitet.

Jetzt die Pie-Masse erstellen

Alle Zutaten, bis auf die Kürbiswürfel, in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Anschließend die Würfel unterheben und die vorbereitete Kruste füllen und bei 180°C ca. 22 Min. backen. Nach dem Auskühlen portionieren.



Die Pie-Masse kann in der Kühltheke oder TK (Convenience) angeboten werden.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

ROASTBEEF MIT WALNUSS-RUCOLA-KRUSTE

Kruste:

- 22,5 % Semmelbrösel
- 22,5 % Walnüsse
- 11 % Rucola
- 44 % Butter
- Salz, Pfeffer, Knoblauch



Die Butter bei kleiner Hitze z尔lassen. Semmelbrösel, Walnüsse und Rucola in einen Mixer geben und auf höchster Stufe fein mixen. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf ein Backpapier streichen und ca. 1 cm dick verteilen. Dann einfrieren. Wenn die Masse angezogen ist, portionieren und verpacken.

Beispiel Roastbeef:

200 g Roastbeef von allen Seiten anbraten und würzen. Die Walnussskruste so zurechtschneiden, dass diese das komplette Roastbeef bedeckt. Die Kruste auf das Roastbeef legen und im Ofen bei 110°C auf eine Kerntemperatur von 49°C bringen. Bei 56°C 10 Min. ruhen lassen. Unter dem Salamander oder Grill die Kruste goldbraun rösten und anrichten.



Die Walnussskruste kann fertig im TK Regal (Convenience) angeboten werden. Auch für Gastronomiekunden ideal.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

SALZIGES WALNUSS-GRANOLA À LA MÜSLI MIT AYRAN & GURKE

Müsli:

- 66 % grob gehackte Walnüsse
- 33 % gepoppte Quinoa
- 0,5 % Zimtpulver
- 0,5 % feines Meersalz

Gurke:

- ½ Schlangengurke
- Salz, Pfeffer, Limettensaft und -abrieb



Müsli:

Alle Zutaten gut vermischen und portionsweise in Einmachgläser abfüllen.

Gurke:

Die Gurke in feine Streifen raspeln und mit Salz, Pfeffer und Limette abschmecken.
Das Müsli nach Geschmack mit Gurke und Airan vermengen und genießen.



Das Granola aus Quinoa und Walnüssen ist in der Dose (Fitness Müsli) und auch als Fertigprodukt in der Kühltheke (Granola „im Deckel“) geeignet.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



POKE BOWL MIT WALNÜSSEN UND MANGO-SALSA (VEGAN)

Reis:

- 30 % Basmati Reis
- 15 % fein gehackte Walnüsse
- 55 % Wasser
Kardamom

Mango-Salsa

- 55 % reife Mango (fein gewürfelt)
- 5 % Koriander (fein gehackt)
- 28 % Olivenöl
- 12 % Saft und Abrieb von einer Limette
Tabasco, Salz

Garnitur:

- feine Ingwerstreifen
- Kichererbsen
- Tomaten
- Wildkräuter

Reis

Den Reis in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Reis, Kardamom und kaltes Wasser in einen Topf geben und ca. 30 Min. einweichen lassen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann mit einem Deckel abdecken und die Wärme reduzieren. Den Reis ca. 15 Min. köcheln lassen. Hitze ausschalten und Reis ca. 10-15 Min. vor dem Servieren ruhen lassen.

Mango-Salsa

Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Tabasco abschmecken.

Anrichten

Den Reis mit den fein gehackten Walnüssen vermengen und auf vier Schüsseln verteilen. Mit feinen Ingwerstreifen, Kichererbsen, Tomaten, Mango-Salsa und Wildkräutern verfeinern.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



VEGETARISCHER WALNUSSBURGER MIT SÜSSKARTOFFEL KETCHUP

Patty Base:

- 72 % Kichererbsen (Dose, ohne Flüssigkeit)
- 8 % Mehl
- 20 % gekochte Maronen
- Salz, Pfeffer

Walnuss Patty:

- 64 % Patty Base
- 36 % grob gehackte Walnüsse

Walnuss Brötchen:

- 13 % Walnussmehl
- 6 % Buchweizenmehl
- 44 % Weizenmehl
- 1 % Tafelessig
- 2 % Salz
- 16 % Wasser
- 16 % dunkles Bier (z.B. Porter)
- 2 % frische Hefe

Süßkartoffel Ketchup:

- 40 % Süßkartoffeln
- 40 % Meersalz
- 8 % Gemüsebrühe
- 2 % Schalotten
- 1 % Knoblauch
- 8 % Weißwein Essig
- 1 % Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Patty Base:

Alles zusammen in einem Mixer fein mixen und abschmecken.

Walnuss Patty:

Die gehackten Walnüsse mit der Patty Base gut vermengen und ca. 150 g schwere Pattys formen. Goldbraun in Olivenöl braten und im Ofen bei 70°C warmhalten.

Walnuss Brötchen:

Das lauwarmer Wasser, Hefe, Salz, Essig und Bier vermengen. Die restlichen Zutaten dazu geben und ca. 10-15 Min. kneten. Anschließend bei Raumtemperatur gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat, dann portionieren (ca. 110-120 g) und nochmal ca. 30 Min. gehen lassen. Die Brötchen bei 190°C Kombidampf 10 Min. und dann bei 220°C 10 Min. backen.

Süßkartoffel Ketchup:

Die Süßkartoffeln in der Schale auf dem Meersalz im Ofen bei 160°C für ca. 40-50 Min. garen bis sie komplett weich sind und fast schon karamellisieren. Etwas auskühlen lassen. Anschließend mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und bei Seite stellen. In einem Topf die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig garen und mit dem Weißwein Essig ablöschen, die Gemüsebrühe und das Süßkartoffelfleisch dazu geben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Mixer zu einem feinen Ketchup mixen.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

WALNUSS-AVOCADO-TACO MIT PAPRIKA

Avocado Creme:

- 76 % Avocado (Hass)
- 2 % Zitronensaft
- 5 % Walnussöl
- 17 % gehackte und geröstete Walnüsse
Salz, Pfeffer

Soft Taco:

- 46 % Semolina
- 32 % Mehl
- 10 % fein gehackte Walnüsse
- 6 % Buchweizenmehl
- 5 % Walnussöl
- 1 % Salz

Paprika:

- 84 % Rote Spitzpaprika
- 1 % Knoblauch
- 6 % Weißwein Essig
- 9 % Olivenöl
- Abrieb von einer ½ Zitrone
- Salz, Tabasco

Avocado Creme:

Die Avocados halbieren, von Schale und Kern befreien, in einen Mixer geben und fein mixen. Mit Zitronensaft, Walnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Walnüsse unterheben und am besten bis zum Gebrauch vakuumieren.

Soft Taco:

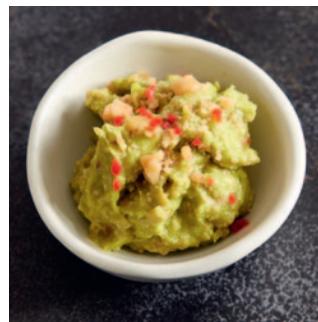
Alle Zutaten wie bei einem Nudelteig vermengen und ca. 10 Min. kneten. 30 Min. ruhen lassen. Ca. 2-3 mm dünn ausrollen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten leicht Farbe geben, auskühlen lassen und mit einem Ausstecher die gewünschte Größe ausstechen.

Paprika:

Die Paprika waschen und im Ganzen im Ofen bei sehr hoher Hitze grillen bis die Haut fast komplett schwarz ist. Dann die Paprika abkühlen lassen und mit einem Messerrücken schälen (Die Haut sollte sich sehr einfach ablösen lassen), in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten abschmecken.



Ideal als Fertigprodukt in der Kühlteke (Convenience). Außerdem kann die Avocado Walnusscreme separat als TK Produkt und die Soft Tacos aus Walnuss zum Befüllen angeboten werden.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



WALNUSS-COUSCOUS MIT BLATTPETERSILIE

Couscous:

- 26 % Couscous
- 8 % Petersilie
- 52 % Gemüsebrühe
- 14 % gehackte Walnüsse
- Salz, Zitronensaft

Harissa Joghurt:

- 100 % Joghurt
- Harissa Paste, Zitronensaft, Salz

Harissa Walnüsse:

- 58 % Walnüsse
- 15 % Tomatenmark
- 15 % gewürfelte Schalotten
- 3 % fein gehackter Knoblauch
- 3 % Olivenöl
- 6 % grob gehackte Blatt Petersilie
- Harissa, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Couscous:

Die Gemüsebrühe und die Petersilie in einem Mixer zu einem Petersilienwasser fein mixen, über den Couscous gießen und über Nacht ziehen lassen. Anschließend den Couscous zwischen den Händen auflockern und mit den gehackten Walnüssen vermengen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Harissa Joghurt:

Den Joghurt je nach gewünschtem Schärfegrad mit der Harissa Paste, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Harissa Walnüsse:

Die Walnüsse in einem Topf in Olivenöl anrösten. Die Schalotten und den Knoblauch dazu geben und etwas Farbe geben. Das Tomatenmark zugeben und vom Herd nehmen. Mit Harissa, Zitronensaft und Salz abschmecken und die Petersilie unterheben.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de

WALNUSS-PORRIDGE MIT BANANE & KOKOS

Porridge:

- 3 % gehackte Walnüsse
- 13 % Haferflocken
- 37 % Wasser
- 28 % Walnussmilch
- 18 % Kokosmilch
- 1 % Butter
- Salz
- Ahornsirup

Trockenfrüchte:

- 25 % getrocknete Feigen
- 25 % getrocknete Aprikosen
- 25 % Rosinen
- 25 % Kokosflocken



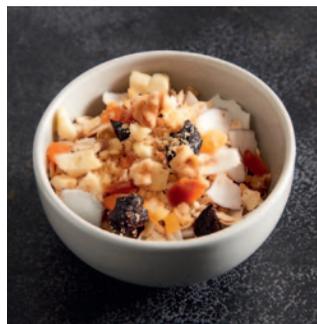
Porridge:

Die Haferflocken und Walnüsse gleichmäßig anrösten. Nun die Walnussmilch und das Wasser dazu geben, eine Prise Salz zugeben und ca. 10-15 Min. kochen lassen. Zum Verfeinern die Butter und die Kokosmilch hinzugeben und mit etwas Ahornsirup abschmecken.

Eine Banane pro Person schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Porridge anrichten.

Trockenfrüchte:

Alle Zutaten grob hacken, vermischen und später gleichmäßig über das fertige Porridge verteilen.



Das Porridge kann als fertige Mischung zum Selbstkochen mit getrockneten Früchten (Fitness Food) oder als Porridge in der Kühltheke mit den Auflagen zum Einfüllen z. B. im Deckel angeboten werden.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



WALNUSSNUDELN MIT LAUCH-CREME UND ZIEGENKÄSE

Walnussnudeln:

- 50 % Semolina
- 14 % Walnuss Mehl
- 2 % Walnussöl
- 34 % Wasser
- Salz

Portwein Lauch Creme:

- 33 % Lauch Würfel
- 2 % Knoblauch
- 3 % Schalotten Würfel
- 33 % Weißer Portwein
- 8 % Butter
- 2 % Oliven Öl
- 2 % Crème fraîche
- 17 % Gemüsebrühe

Garnitur:

- Ziegenkäse
- gehackte Walnüsse

Walnussnudeln:

Alle Zutaten für ca. 10-12 Min. gut verkneten.
Anschließend 30 Min. ruhen lassen.

Portwein Lauch Creme:

Lauch, Knoblauch und Schalotten in etwas Butter und Olivenöl glasig garen und mit dem Portwein ablöschen. Leicht salzen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und köcheln bis der Lauch weich ist. Mit einem Stabmixer fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Walnussnudeln kochen, abschütten und in der Lauch Creme mit etwas Butter glasieren. Mit Hilfe einer Pinzette oder Fleischgabel die Nudeln portionsweise aufrollen und anrichten. Mit Ziegenkäse und gehackten Walnüssen garnieren.



Die Walnuss-Nudeln können in der Kühltheke, die Portwein Lauchsauce mit Walnüssen gebunden als Convenience-Produkt angeboten werden.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de



WALNUSSRIEGEL MIT CRANBERRIES & AHORNSIRUP

- 54 % geröstete Walnüsse
- 12 % getrocknete Cranberries
- 8 % Isomalt
- 4 % Kanadischer Ahornsirup Golden
- 20 % Glucose
- 1 % Zitronensaft
- 1 % Walnussöl

Walnüsse grob hacken und mit den Cranberries vermischen. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben und auf ca. 160°C kochen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, werden die Nüsse und die Cranberries zugegeben und zügig, aber vorsichtig vermischt. Anschließend wird die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gegeben. Wenn die Masse abgekühlt ist, werden die Riegel in gewünschter Größe ausgeschnitten.



Walnüsse sind ideal für die Herstellung von Snack-Riegeln geeignet. Lecker, nahrhaft, mit Omega-3 und vielseitig einsetzbar. Das Marktpotential der Snack-Riegel ist nach wie vor wachsend.



KONTAKT:

CALIFORNIA WALNUT COMMISSION

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228-94 37 87-0 · E-Mail: walnuts@mk-2.com · www.californiawalnuts.de