

# Chi-Cafe -balance-

## Ein echter Genuss

*Chi-Cafe balance* schmeckt himmlisch rund und harmonisch aromatisch. Mit Milch zubereitet entfaltet er eine cremige Karamellnote. Die enthaltenen Akazienfaser-Ballaststoffe verleihen dem *Chi-Cafe balance* zusätzlich ein einmalig samtig-zartes Mundgefühl. Auch in kalten Flüssigkeiten ist er gut löslich und eignet sich daher hervorragend für eine Kaffee-Erfrischung im Sommer!

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, denn auch in Nachspeisen oder Gebäck ist der *Chi-Cafe balance* ein echtes Highlight.

...HEISS (für 150 ml)

## Schaumige Variante

50 ml Milch aufschäumen, 2 gehäufte TL *Chi-Cafe balance* und 1-2 TL Zucker separat mit 100 ml heißem Wasser aufgießen. Milchschaum darüber geben und genießen!

## Für Milchfans

2 gehäufte TL *Chi-Cafe balance* und 1-2 TL Zucker mit 150 ml warmer (nicht zu heißer) Milch aufschäumen (im Mixer oder mit handlichem Aufschäumer). Schmeckt einfach himmlisch!

**Tip:** Bitte verwenden Sie ein ausreichend großes Gefäß zum aufschäumen.

...EISGEKÜHLT (für 200 ml)

## Chi-Eis-Cafe

3 TL *Chi-Cafe balance*, 2 TL Zucker und 150 ml kaltes Wasser gut verrühren, in ein Glas füllen und 2 Kugeln Vanilleeis zugeben. Mit Schlagsahne verzieren und mit Trinkhalm servieren.

## Chi-Cafe-Frappé

3 TL *Chi-Cafe balance*, 2 TL Zucker, 130 ml kalte Milch und 70 g Crushed-Eis in einen Standmixer geben, gut mixen und in einem Glas servieren.

Für alle die keinen Standmixer besitzen: Einfach *Chi-Cafe* und Zucker in kalter Milch auflösen (mit Milchaufschäumer oder Shaker) und Eiswürfel zugeben.

**Alternativen:** Wahlweise können Sie statt Kuhmilch auch Soja- oder Hafermilch verwenden.



## ...FÜR DIE SÜßEN

### **Chi-Cafe Creme (3-4 Portionen)**

#### Zutaten:

500 ml Milch  
1 Päckchen Puddingpulver zum Kochen (Vanille)  
2 TL *Chi-Cafe balance*  
100 ml Schlagsahne  
Schokoraspel zur Verzierung

#### Zubereitung:

1. Pudding nach Anleitung kochen und beim Anrühren des Puddingpulvers den *Chi-Cafe balance* zugeben.
2. Den Pudding abdecken und auskühlen lassen.
3. Nach dem Abkühlen gut durchrühren, Schlagsahne aufschlagen und unter den Pudding heben.
4. Die Creme in Dessertschalen füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schokostreusel verzieren.



Sanfte Anregung,  
gesunder Genuss!

### **Fruchtiger Chi-Cafe-Traum (4 Portionen)**

#### Zutaten:

300 g Schmand  
150 g Joghurt  
70 g Zucker  
3 gehäuft EL *Chi-Cafe balance*  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 ml Schlagsahne  
8 Amarettini oder 4 Löffelbisquit  
1 Glas Sauerkirschen

#### Variation:

Statt Sauerkirschen eignen sich auch Pfirsichspalten oder Mandarinen aus der Dose.

#### Zubereitung:

1. Schmand, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und *Chi-Cafe balance* gut verrühren.
2. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Sauerkirschen abtropfen lassen und auf Dessertgläser verteilen.
4. Die Hälfte der Creme auf die Kirschen geben.
5. Kekse grob darüber zerbröseln und mit restlicher Creme überschichten.
6. Mit Kakaopulver, Mokkabohnen oder Schokostreusel garnieren und servieren.

...FÜR ALLE BÄCKERMEISTER



### **Chi-Cafe-Kekse**

#### Zutaten:

2 EL *Chi-Cafe balance*  
25 ml Wasser  
160 g Mehl  
25 g Haselnüsse, gemahlen  
25 g Mandeln, gemahlen  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
1 Päckchen Kuchenglasur  
(Haselnuss oder Schokolade)

Schmecken ausgezeichnet  
zu einem frischen *Chi-Cafe balance*!

#### Zubereitung:

1. *Chi-Cafe balance* in Wasser auflösen.
2. Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Butter in kleine Würfel schneiden.
4. Butter und *Chi-Cafe* auf die Mehlmischung geben und mit dem Knethaken des Handrührers verrühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein Backblech setzen.
6. Circa 10-15 min bei 160° Heißluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) backen, abkühlen lassen und mit Glasur bestreichen.

### **Chi-Cafe Muffins (für 12 Stück)**

#### Zutaten:

200 g Mehl  
100 g Zucker  
50 g Haselnüsse  
3 EL *Chi-Cafe balance*  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 ml Milch  
2 EL Öl  
2 Eier  
Mokkabohnen zur Dekoration

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C Heißluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Muffinförmchen bereitstellen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und die Muffinförmchen bis 1 cm unter den Rand befüllen.
3. Muffins 25 min im vorgeheizten Ofen backen und abkühlen lassen.
4. Falls gewünscht Mokka-Bohnen mit Zuckerschrift aufkleben.

Sind super saftig!

## Marmorkuchen in *Balance*

### Zutaten:

250 g Butter  
250 g Zucker  
250 g Dinkel-Vollkornmehl  
5 Eier  
4 EL Schlagsahne  
3 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
8 TL *Chi-Cafe balance*  
2 EL Zucker



### Zubereitung:

1. Butter mit dem Handrührer geschmeidig schlagen.
2. Zucker mit Vanillezucker mischen und in kleinen Portionen unterrühren. Solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei ca. ½ Minute).
4. Zuletzt die Sahne zugeben.
5. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise unterheben.
6. Teig in zwei Portionen teilen: Eine Hälfte mit *Chi-Cafe balance* und 2 EL Zucker vermischen.
7. In eine gefettete Kastenform zunächst die helle Teighälfte hineingeben, dann den dunkleren *Chi-Cafe balance*-Teig darüber verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig beide Teigschichten durchziehen.
8. Die Form auf einem Rost im Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen (Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt); Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)).

Nach dem Backen den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!