



Sweet Dreams

Natürlich lecker-süß!



| Reissirup | Reismalz mit Gerste | Gerstenmalz | Kokosblütenzucker |
|--|---|--|--|
| Glutenfrei, fructosefrei, durch enzymatischen Abbau von Reisstärke erzeugt | Im traditionell-schonenden Verfahren wird gekeimtes Getreide vermälzt: so entsteht die natürliche Süße. | | Naturlassen, nicht raffiniert, schonend aus dem Nektar der Kokospalme gewonnen |
| Milde Süße | Milde Süße mit malzigem Aroma | Aromatisch-malzig | Mild süß mit köstlicher Karamellnote, sofort löslich. |
| Vielseitig in Desserts, Mixgetränken und Gebäck sowie in herzhaften Gerichten wie Gemüse- und Reisgerichten, Aufläufen und Saltsaucen. | Für Kuchen, Gebäck, Plätzchen und zum Verfeinern von herzhaften Gerichten. | Zum Abrunden von Saltsaucen, für die Zubereitung von Gemüsegerichten und Suppen, als Backmalz und pur als Brotaufstrich. | Eine Bereicherung für viele Gerichte! Ideal in Tee, Smoothies und Cocktails, zu Waffeln, raffinierten Desserts und zur Abrundung von herzhaften Gerichten, Saucen und Dressings. |

Schoko-Nusskugeln

150 g gemischte Nüsse (wie Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse)
 100 g getrocknete Datteln
 20 g Kokosflocken
 10 g Kakaopulver
 2 EL Arche Kokosblütenzucker
 2 EL Arche Mikawa Mirin oder Orangensaft nach Wunsch etwas Zimt
 etwas Kokosflocken und Kakaopulver zusätzlich, um die Kugeln darin zu wälzen

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer klebrigen Masse zerkleinern. Aus der Masse Kugeln formen und in Kokosflocken oder Kakaopulver wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Hirse-Pflaumen-Auflauf

250 g Hirse
 500 ml Wasser
 4 EL Arche Reismalz
 4 EL Rosinen
 600-700 g Pflaumen (oder 500 g im Glas)
 ½ TL Meersalz
 1 Tüte Arche Vanillezucker

Hirse waschen und mit Wasser, Salz und Rosinen 5 Min. kochen. Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Mit Reismalz und Vanillezucker mischen. Die Hälfte der gekochten Hirse in eine gefettete Auflaufform geben, mit den Pflaumen belegen und mit der restlichen Hirse bedecken. Bei 200°C ca. 30-40 Min. backen. Dazu schmeckt Arche Vanille SoBe!

Waffeln, mild-süß

300 g Dinkelmehl
 1 Tüte Arche Vanillezucker
 3 EL Arche Reissirup
 300 ml Sojamilch (oder Milch)
 125 g Margarine, sehr weich
 3 Eier oder 3 EL Arche VegEgg
 3 TL Arche Backpulver
 1 TL Arche Fruitup Zitrone
 Öl für das Waffeleisen

VegEgg nach Packungsanleitung zubereiten. Alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig vermengen, eventuell mehr Milch hingeben, falls der Teig zu dickflüssig erscheint. Den Teig 1 Std. quellen lassen und in einem vorgeheizten, eingefetteten Waffeleisen gold-braun ausbacken.

Schoko-Mandel-Aufstrich

100 g Mandeln (alternativ Cashewnüsse)
 3-4 EL Reismalz
 2 EL Kakaopulver
 ca. 100 ml pflanzliche Milch (Soja, Hafer, Mandel)

Mandeln (oder Cashewnüsse) kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verrühren. In ein Glas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Schnell aufbrauchen.