



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG FÜR **SCHNELLE UND LECKERE KREATIONEN IM MERRYCHEF**

# Großartige Snacks auf kleinstem Raum.

[www.eipro.de](http://www.eipro.de)



# Rührei Fitness-Bowl



Bowls sind aktuell voll im Trend. Dabei werden unterschiedliche Zutaten schön anzusehen in einer Schale drapiert. Unser Eifix Schlemmer Rührei eignet sich dafür hervorragend.

## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 150 ml Eifix Schlemmer Rührei
- 100 g Quinoa, fertig gekocht
- 40 g Granatapfelkerne
- 30 g Babyspinat
- 40 g Kirschtomaten, halbiert
- Sprossen, Schnittlauch und Basilikum zum Garnieren

## ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 150 ml Eifix Schlemmer Rührei in die Crisp-Platte geben.
- 2 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Eifix Schlemmer Rührei garen.
- 3 Quinoa mit Granatapfelkernen mischen und zusammen mit dem fertigen Eifix Schlemmer Rührei, dem Spinat und den Tomaten in einer Bowl anrichten.
- 4 Mit Sprossen, Schnittlauch und Basilikumblättern garnieren. Fertig ist die Fitness-Bowl!

## ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

## EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: flüssig  
Temperatur: 250 °C  
Zeit: 01:05 Min.  
Lüfter: 75 %  
Mikrowelle: 100 %



Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.







# Cheesy Rührei-Roll



Wraps werden immer gern gegessen und sind der perfekte to go-Snack. Mit unserem Eifix Schlemmer Rührei werden die leckeren gefüllten Rollen in Zukunft noch abwechslungsreicher.

## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 200 ml Eifix Schlemmer Rührei
- 10 g Käse, gerieben (Gouda, Emmentaler oder Mozzarella)
- 1 Wrap (40 g)
- 50 g Tomatenwürfel
- 5 g Petersilie, gehackt

## ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Das Eifix Schlemmer Rührei in die Crisp-Platte geben, mit Käse bestreuen und mit einem Wrap bedecken.
- 2 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Eifix Schlemmer Rührei garen.
- 3 Wrap mit Rührei umdrehen, Tomatenwürfel und Petersilie aufstreuen und einrollen. Fertig ist die leckere Rührei-Roll.

**TIPP** Bei Bestellung die zubereiteten Cheesy Rührei-Rolls einfach erwärmen und servieren.

## ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

## EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: flüssig  
Temperatur: 250 °C  
Zeit: 01:35 Min.  
Lüfter: 50 %  
Mikrowelle: 100 %

Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



# Power-Snack



Belegte Brötchen sind nach wie vor der Klassiker unter den to go-Speisen. Für das Extra an Energie empfehlen wir als Topping unseren Eifix Snegg, den proteinreichen Rührei-Snack.

## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Snegg (75 g)
- 1 Dinkel- oder Roggenbrötchen
- 40 g Avocadocreme
- 15 g Babyspinat oder Salat nach Belieben
- 40 g Tomaten-Kräuter-Salsa

## ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Eifix Snegg in die Crisp-Platte legen.
- Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und Snegg erwärmen.
- Währenddessen die Brötchenhälften mit Avocadocreme bestreichen. Brötchenunterhälfte mit Spinat belegen, Tomaten-Kräuter-Salsa darauf verteilen, fertigen Snegg darauflegen und mit restlicher Tomaten-Kräuter-Salsa garnieren. Mit Brötchen-oberhälfte abdecken und fertig ist der leckere Power-Snack!

**TIPP** Zur Vorbereitung von großen Mengen und Reduzierung der Zubereitungszeit kann Eifix Snegg vorab aufgetaut werden.

## ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

## EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK  
Anzahl Snegg: 1 (4)  
Temperatur: 250 °C  
Zeit: 01:40 Min. (02:40 Min.)  
Lüfter: 5 % (10 %)  
Mikrowelle: 100 %

Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





# Snegg im Blätterteig



Noch mehr Abwechslung garantiert unser Eifix Snegg im knusprig leckeren Blätterteig. Ein finer Snack, der sich schnell und unkompliziert zubereiten lässt.

## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Snegg (75 g)
- 1 frischer Blätterteig  
Größe: 12 x 12 cm/ca. 40 g
- 15 g Frischkäse
- 7 g Käse, gerieben  
(Gouda, Emmentaler oder Mozzarella)

## ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Eifix Snegg auf den frischen Blätterteig legen und diesen 1 cm überstehend zuschneiden.
- 2 Den zugeschnittenen Blätterteig mit Frischkäse bestreichen, Eifix Snegg obenauf legen und mit Käse bestreuen.
- 3 Die Einstellungen am Merrychef vornehmen und Eifix Snegg auf dem Blätterteig garen.
- 4 Snegg im Blätterteig herausnehmen. Fertig ist das knusprig leckere Snegg-Erlebnis!

**TIPP** Bei Bestellung den zubereiteten Snegg im Blätterteig einfach erwärmen und servieren.

## ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

## EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK  
Temperatur: 250 °C  
Zeit: 03:00 Min.  
Lüfter: 1%  
Mikrowelle: 100 %

Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungsstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.





# Pita Patty



Lecker, abwechslungsreich und im Handumdrehen zubereitet: Unsere Pita Pattys sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern können auch nach Belieben individuell aufgepeppt werden.

## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Eifix Ei-Patty (75 g)
- 1 Pita-Fladen
- 25 g Frischkäse
- 1 Salatblatt
- 15 g Tomaten
- 5 g rote Zwiebeln
- Sprossen oder Kräuter zum Garnieren

## ZUBEREITUNGS-SCHRITTE

- 1 Die Innenseiten des Pita-Fladens mit Frischkäse bestreichen.
- 2 Das aufgetaute Eifix Ei-Patty in den Pita-Fladen hineinlegen.
- 3 Die angegebenen Einstellungen am Merrychef vornehmen und das Pita Patty garen.
- 4 Mit Salat, Tomaten und Zwiebeln anrichten. Nach Herzenslust mit frischen Kräutern oder Sprossen garnieren. Fertig!

**HINWEIS** Das Eifix Ei-Patty im Kühlschrank auftauen lassen und gekühlt verwenden.

## ZUBEHÖR

- Merrychef (Bsp.: Modell e2s)
- AVM250 Crisp-Platte klein ø 25 cm
- AVM141 Handgriff für Crisp-Platten/-Backformen

## EINSTELLUNGEN MERRYCHEF

Produkttemperatur: TK  
Anzahl Snegg: 1 (4)  
Temperatur: 250 °C  
Zeit: 01:40 Min. (02:40 Min.)  
Lüfter: 5 % (10 %)  
Mikrowelle: 100 %

Zubereitungszeiten sind abhängig von der Leistungstärke, Produkttemperatur und dem jeweiligen Gerätetyp.



# Innovationen aus Ei.



**Eifix Schlemmer Rührei**  
VKE: 12 x 1kg Pack im Karton



**Eifix Snegg**  
VKE: 10 St. à 75g im Beutel



**Eifix Ei-Patty**  
VKE: 10 St. à 75g im Beutel

**+** GRATIS  
**WERBE-  
PAKET**

Machen Sie auf Ihr Angebot aufmerksam und nutzen Sie unser umfangreiches Werbepaket bestehend aus Designvorlagen, Bildmaterial und vielem mehr...

Jetzt anfragen:  
[werbepaket@eipro.de](mailto:werbepaket@eipro.de)



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG  
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · [www.eipro.de](http://www.eipro.de)