



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Vielfältig.**

Ein Produkt, zahlreiche Rezeptideen.



**pflanzen-
basiert**

noegg.de

noegg

No Egg.
But Plants.

Inhalt

Herzhafte Gerichte

Lieblingsfrühstück Rührei.	Seite 4
Wrap mit Rührei.	Seite 5
Bowl mit Rührei.	Seite 6
Holzofen-Stulle mit Rührei.	Seite 7
Lieblingspasta.	Seite 8
Spaghetti Carbonara.	Seite 9
Gebackener Blumenkohl mit Sour Creme.	Seite 10
Flammkuchen nach Elsässer Art.	Seite 11
Sauce Hollandaise.	Seite 12
Quiche mit Spargel.	Seite 13
Tarte mit Gemüse.	Seite 14
Frische Dressings.	Seite 15
Sommerlicher Kartoffelsalat.	Seite 16

Süße Leckereien

Crêpes mit Früchten.	Seite 18
Classic Cookies.	Seite 19
Luftige Muffins.	Seite 20
Schoko-Kirsch Kuchen.	Seite 21
Saftige Brownies.	Seite 22





nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Lecker.**

Herzhafte Gerichte.



**pflanzen-
basiert**

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Gelingsicher.**

Lieblingsfrühstück Rührei.

Zubereitung

- 1 Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge nøgg in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das nøgg zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen und das nøgg bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
- 2 Fertiges Rührei auf einem Teller drapieren und mit Schnittlauch garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Portion

- 100g **nøgg flüssig**
- Schnittlauch

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.


**pflanzen-
basiert**



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Frisch.**

Wrap mit Rührei.

Zubereitung

- 1 Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge nøgg in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das nøgg zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen und das nøgg bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
- 2 Tortilla mit Hummus bestreichen. Salatstreifen, Möhrenstifte, Paprikastreifen und Zwiebelringe darauf verteilen und mit dem Rührei toppen.
- 3 Fest aufrollen und servieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Portion

- 100g **nøgg flüssig**
- 1 Tortilla
- 50g Hummus
- 20g Salat, in Streifen
- 30g Möhren, in Stiften
- 30g Paprika, in Streifen
- 20g rote Zwiebeln, in Ringen

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.


**pflanzen-
basiert**



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Reichhaltig.**

Bowl mit Rührei.

Zubereitung

- 1 Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge nøgg in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das nøgg zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen. Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen und das nøgg bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
- 2 Avocado und Radieschen in Scheiben schneiden. Möhren raspeln und Cherrytomaten halbieren.
- 3 Das Rührei mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel anrichten. Die Bowl mit Kräutern garnieren und servieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

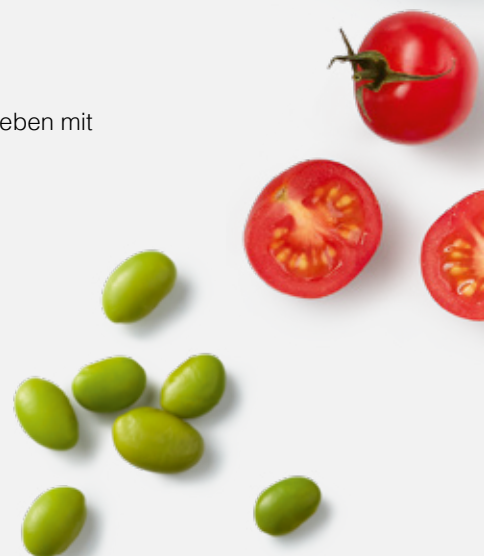



**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 1 Portion

- 100g **nøgg flüssig**
- 1/2 Avocado, in Scheiben
- 50g Radieschen, in Scheiben
- 30g Möhren, geraspelt
- 30g Cherrytomaten
- 20g Edamame
- Kräuter

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Rustikal.**

Holzofen-Stulle mit Rührei.

Zubereitung

- 1 Den Deckel öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Die gewünschte Menge nøgg in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das nøgg zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.
Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen und das nøgg bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
- 2 Die Brotscheibe mit Auberginencreme bestreichen und mit Salat, Grillgemüse, Cherrytomaten und Rührei belegen.
- 3 Zum Schluss mit Pfeffer würzen und mit Kräutern garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Portion

- 75 g nøgg flüssig
- 1 große Scheibe (80 g) Holzofenbrot
- 30 g Auberginencreme, alternativ Hummus
- 1 Salatblatt
- 40 g Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
- 20 g Cherrytomaten
- Pfeffer und Kräuter

Tipp: Das Rührei nach Belieben mit Kala Namak verfeinern.


pflanzen-
basiert



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Hausgemacht.**

Lieblings- pasta.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und im Anschluss ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Teig in 15 gleich große Portionen schneiden und mit der Nudelmaschine zu Platten verarbeiten. Mit der weitesten Einstellung der Maschine beginnen und die Nudelplatten mit jedem Schritt dünner walzen. Anschließend mit entsprechendem Aufsatz zur Lieblingspasta weiterverarbeiten.
- 3 Damit die frischen Nudeln nicht zusammenkleben, mit etwas Mehl bestäuben.
- 4 Die Pasta je nach Dicke ca. 2 Minuten in Wasser kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken oder direkt weiterverarbeiten.

Tipp: Wie wäre es beispielsweise mit einer leckeren Carbonara? Mehr auf der folgenden Seite.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 10 Portionen

- 250g **nøgg flüssig**
- 650g Mehl (Type 550)
- 150g Wasser
- 25g pflanzliches Öl
- 5g Salz



pflanzen-
basiert





nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Kulinarisch.**

Spaghetti Carbonara.

Zubereitung

- 1 nøgg mit dem veganen Reibekäse in eine Schüssel geben.
- 2 Die Spaghetti al dente kochen.
- 3 In der Zwischenzeit die veganen Speckwürfel in eine leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und anbraten.
- 4 Die fertigen Nudeln zu dem Speck in die Pfanne geben. Temperatur auf niedrige Stufe stellen.
- 5 Ca. 80g des Nudelwassers zu dem nøgg und dem Käse geben und mit einer Gabel verrühren.
- 6 Den Mix aus Kochwasser, nøgg und Käse zu den heißen Nudeln in die Pfanne geben und gut durchrühren. Noch leicht Hitze dazu geben, bis eine schöne cremige Soße entsteht.
- 7 Die Spaghetti Carbonara in einer Schüssel anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Tipp: Je nachdem, wie viel Sauce im fertigen Gericht enthalten sein soll, kann die Menge an nøgg, Käse und Wasser nach Belieben angepasst werden.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungstärke.


**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 1 Portion

- 80 g **nøgg flüssig**
- 40 g Reibekäse (vegan)
- 80 g Spaghetti
- 50 g Speckwürfel (vegan)
- Pflanzliches Öl
- 80 g Kochwasser der Nudeln
- Basilikum
- Salz, Pfeffer

Tipp: Lieblingspasta mit nøgg selber machen (Rezept siehe vorherige Seite).



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Knusprig.**

Gebackener Blumenkohl mit Sour Creme.

Zubereitung

- 1 Den Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen.
- 2 Blumenkohl blanchieren: 5 Minuten in reichlich Salzwasser kochen und anschließend in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Blumenkohl trocken tupfen.
- 3 Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen und die Blumenkohlröschen zuerst im Mehl, dann im nøgg und zuletzt im Panko wenden.
- 4 Die panierten Blumenkohlröschen goldgelb in der Pfanne oder Fritteuse ausbacken. Je nach Belieben im Ofen zu Ende garen.
- 5 Auf einem Teller anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu schmeckt eine vegane Sour Creme wunderbar.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 4 Portionen

- 100g* **nøgg flüssig**
 - 1 Blumenkohl (groß), in Röschen
 - 100g* Mehl (Type 405)
 - Salz, Pfeffer
 - 100g* Panko
 - Pflanzliches Öl
 - Petersilie, gehackt
- *Die Mengenangaben variieren je nach Röschengröße.

Dip

- vegane Sour Creme


**pflanzen-
basiert**



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de | 10

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Traditionell.**

Flammkuchen nach Elsässer Art.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig im Anschluss abdecken und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und dünn ausrollen. Auf die vorbereiteten Bleche geben und die Böden für 1 bis 2 Minuten ohne Bräunung vorbacken.
- 3 Crème fraîche mit nøgg verfeinern und nach Belieben würzen. Die Creme auf den Flammkuchen verteilen und traditionell mit Speck, Käse und Zwiebeln belegen.
- 4 Die Flammkuchen backen:

im Backofen

250°C (Ober-/Unterhitze), 10 bis 12 Minuten

im Kombidämpfer

250°C (trockene Hitze), 4 bis 5 Minuten

- 5 Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 3 Flammkuchen

- 100g nøgg flüssig
- 450g Mehl (Type 550)
- 150g Wasser
- 30g pflanzliches Öl
- 2g Salz

Topping

- 100g nøgg flüssig
- 300g Crème fraîche (vegan)
- 60g Speckwürfel (vegan)
- 160g Käse (vegan)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Tipp: Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Flammkuchenteig mit 30g Birne, 30g Rotkohl, 10g Walnuss und 10g Zwiebel toppen.



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Cremig.**

Sauce Hollandaise.

Zubereitung

- 1 Die Hälfte der Margarine in einen Topf geben und zerlassen. Anschließend auf etwa 30°C abkühlen lassen.
- 2 120g nøgg in ein hohes Gefäß geben. Die zerlassene Margarine langsam hinzufügen. Den Pürierstab dabei auf maximaler Stufe einstellen.
- 3 Die restliche Margarine hinzugeben und weiter mixen, bis eine cremige Sauce entsteht.
- 4 Mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken und zu Spargel und Rührei servieren.

Zutaten für 2 bis 3 Portionen Sauce Hollandaise

- 120g **nøgg flüssig**
- 220g Margarine (Raumtemperatur)
- 3g Weißweinessig
- 1g Salz
- nach Belieben Pfeffer




**pflanzen-
basiert**



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Elegant.**

Quiche mit Spargel.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Währenddessen den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in der Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl 5 bis 8 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten. Nach Belieben mit Salz würzen. Anschließend in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
- 3 Für die Füllung das nøgg, die vegane Sahne, den Spargel und die Petersilie in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Masse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Anschließend in die leicht gefettete Quicheform legen und einen Rand formen.
- 5 Die Spargelfüllung auf den Teig geben, mit Spargelstangen dekorieren und die Quiche backen:

im Backofen

180 °C (Ober-/Unterhitze), 45 Minuten (vorgeheizt)

im Kombidämpfer

130 °C (trockene Hitze), 30 Minuten (vorgeheizt)

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 1 Quiche (ø 27 cm)

Boden

- 250 g Weizen- (Type 550) oder Dinkelmehl
- 100 g Margarine
- 100 g Wasser
- 2 g Salz

Füllung

- 200 g **nøgg flüssig**
- 200 g Sahne (vegan)
- 500 g Spargel, geschnitten, frisch oder tiefgekühlt
- 10 g Petersilie
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskat



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Herzhaft.**

Tarte mit Gemüse.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Währenddessen den Romanesco und die Paprika waschen und in Stücke schneiden. Die Möhren raspeln und die Zwiebeln schälen und vierteln. Das Gemüse in der Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl 10 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten. Nach Belieben mit Salz würzen. Anschließend in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
- 3 Für die Füllung das nøgg, die vegane Sahne und das gedünstete Gemüse vermengen. Die Masse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Anschließend in die vorbereitete Tarteform legen und einen Rand formen.
- 5 Das gedünstete Gemüse und die Füllung nacheinander auf den Teig geben und die Tarte backen:

im Backofen

180°C (Ober-/Unterhitze), 45 Minuten (vorgeheizt)

im Kombidämpfer

130°C (trockene Hitze), 30 Minuten (vorgeheizt)

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Tarte

Boden

- 250g Weizen- (Type 550) oder Dinkelmehl
- 100g Margarine
- 100g Wasser
- 2g Salz

Füllung

- 200g **nøgg flüssig**
- 200g Sahne (vegan)
- 50g Romanesco, in Stücken
- 50g Paprika, in Stücken
- 70g Möhre, geraspelt
- 80g rote Zwiebeln, geschnitten
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskat

Tarte-Form

25x11x2,2 cm


**pflanzen-
basiert**



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Würzig.**

Frische Dressings.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für das Basis-Dressing und der gewünschten Variante, mit Ausnahme des Öls, in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer pürieren.
- 2 Anschließend das Öl langsam hinzugeben und mit dem Stabmixer emulgieren.



Zutaten für ca. 200 g Basis-Dressing

- 50 g **nøgg flüssig**
- 60 g pflanzliches Öl
- 30 g Balsamico Essig, hell
- 20 g Zucker
- 5 g Senf
- Nach Belieben Salz und Pfeffer
- 20 g Wasser

Kräuter Knoblauch

- 1 Knoblauchzehe, frisch
- 6 g Kräuter

Mango Chili

- 150g Mango, frisch oder TK
- 1,5g Chili



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Deftig.**

Sommerlicher Kartoffelsalat.

Zubereitung Mayonnaise

- 1 100g nøgg in ein hohes Gefäß geben und das pflanzliche Öl langsam hinzufügen. Den Pürierstab dabei auf maximaler Stufe einstellen.
- 2 Nach kurzer Zeit entsteht eine sehr cremige Mayonnaise.
- 3 Die Mayonnaise nun mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

Tipp: Wie wäre es beispielsweise mit einem leckeren Kartoffelsalat?

Zubereitung Kartoffelsalat

- 1 Die vorbereitete Mayonnaise mit Senf und Gurkenwasser vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und glatt rühren.
- 2 Pellkartoffeln kochen und klein schneiden. Gewürzgurken, Frühlingszwiebel, Zwiebel und Radieschen fein schneiden.
- 3 Die vorbereiteten Zutaten vorsichtig unter die Mayonnaise-Mischung heben. Für eine schöne Optik die Kartoffeln nicht zu kräftig verrühren.
- 4 Den Salat nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch garnieren und servieren.




**pflanzen-
basiert**

Zutaten für ca. 200g Mayonnaise

- 100g **nøgg flüssig**
- 120g pflanzliches Öl
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zutaten für 6 bis 8 Portionen Kartoffelsalat

- 200g Mayonnaise, selbstgemacht
- 8g Senf
- 20g Gurkenwasser
- 350g Kartoffeln
- 50g Gewürzgurken, geschnitten
- 8g Frühlingszwiebel, geschnitten
- 8g rote Zwiebeln, geschnitten
- 10g Radieschen, geschnitten
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Schnittlauch





nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Verführerisch.**

Süße Leckereien.



**pflanzen-
basiert**

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Exquisit.**

Crêpes mit Früchten.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Anschließend in einer leicht mit Pflanzenöl gefetteten Pfanne von beiden Seiten ausbacken.
- 3 Nach Belieben mit Erdbeeren und Weintrauben belegen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 9 Crêpes (à 20 cm)

- 100g **nøgg flüssig**
- 150g Mehl (Type 405)
- 300g Wasser oder pflanzliche Milch
- 20g Zucker
- Pflanzliches Öl

Topping

- Erdbeeren
- Weintrauben
- Puderzucker

Tipp: Wer es lieber herzhaft mag, kann den Crêpe mit veganem Speck und veganem Käse toppen.



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Goldig.**

Classic Cookies.

Zubereitung

- 1 Margarine und Zucker ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- 2 Die geriebenen Mandeln und das nøgg dazugeben.
- 3 Backpulver und Mehl miteinander vermengen. Die Mehlmischung unterheben und 2 bis 3 Minuten gut durchkneten.
- 4 Cookies formen, auf das vorbereitete Blech geben und backen:

im Backofen
180°C (Ober-/Unterhitze), 12 Minuten

im Kombidämpfer
160°C (Umluft), 10 bis 12 Minuten
- 5 Cookies ca. 1 Stunde abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp: Nach Belieben mit veganer Schokolade garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungstärke.

Zutaten für ca. 24 Cookies (à 30 g) / 18 Cookies (à 50 g)

- 100g **nøgg flüssig**
- 200g pflanzliche Margarine/Butter
- 150g Zucker
- 100g geriebene Mandeln
- 15g Backpulver
- 350g Mehl (Type 405)


**pflanzen-
basiert**



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Verlockend.**

Luftige Muffins.

Zubereitung

- 1 Backpulver und Mehl miteinander vermengen.
Alle weiteren Zutaten dazugeben und für
2 bis 3 Minuten auf kleinster bis mittlerer Stufe
mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein
homogener Teig entsteht.
- 2 Den Teig in die vorbereiteten Cups füllen und backen:
im Backofen
180 °C (Ober-/Unterhitze), 20 Minuten (vorgeheizt)
im Kombidämpfer
180 °C (trockene Hitze, Lüfter aus), 20 Minuten
- 3 Die Muffins nach dem Backen auskühlen lassen.
Danach nach Belieben mit Creme toppen und mit
Beeren garnieren oder einfach nur mit Puderzucker
bestreuen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp
und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 12 Muffins

- 100g **nøgg flüssig**
- 250g Mehl (Type 405)
- 220g pflanzliche Milch
- 120g Zucker
- 12g Backpulver
- 16g Vanille Zucker
- 2g Salz

Topping (optional)

- 75g Creme
- Beeren
- Puderzucker


**pflanzen-
basiert**



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Himmlisch.**

Schoko-Kirsch Kuchen.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für ca. 2 bis 3 Minuten auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- 2 Den Teig in das vorbereitete Blech abfüllen und mit Kirschen und Schokodrops garnieren und backen:

im Backofen

180 °C (Ober-/Unterhitze), 15 Minuten (vorgeheizt)

im Kombidämpfer

130 °C (trockene Hitze), 8 Minuten (vorgeheizt)

- 3 Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 1 Blech

Teig (ca. 850 g)

- 100 g **nøgg flüssig**
- 260 g Weizenmehl (Type 405)
- 220 g Mandelmilch
- 120 g Zucker
- 100 g pflanzliches Öl
- 30 g Kakaopulver
- 16 g Vanillinzucker
- 12 g Backpulver
- 2 g Salz

Garnierung

- 170 g Sauerkirschen
- nach Belieben Zartbitter Schokodrops

Blechgröße

Blech 37–40 x 28–32 cm: ca. 850 g Teig

U-Blech 20 x 60 cm: ca. 1.700 g Teig



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Schokoladig.**

Saftige Brownies.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für ca. 2 bis 3 Minuten auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- 2 Den Teig in das vorbereitete Blech abfüllen und mit Schokodrops garnieren und backen:

im Backofen

180 °C (Ober-/Unterhitze), 15 Minuten (vorgeheizt)

im Kombidämpfer

130 °C (trockene Hitze), 8 Minuten (vorgeheizt)

- 3 Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




**pflanzen-
basiert**

Zutaten für 1 Blech

Teig (ca. 850 g)

- 100 g **nøgg flüssig**
- 260 g Weizenmehl (Type 405)
- 220 g Mandelmilch
- 120 g Zucker
- 100 g pflanzliches Öl
- 30 g Kakaopulver
- 16 g Vanillinzucker
- 12 g Backpulver
- 2 g Salz

Garnierung

- nach Belieben Zartbitter Schokodrops

Blechgröße

Blech 37–40 x 28–32 cm: ca. 850 g Teig

U-Blech 20 x 60 cm: ca. 1.700 g Teig



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Gelingsicher.**

Entdecken Sie auch unser nøgg Rührei TK.



Einfach. **Kulinarisch.**
Rührei-Taco.



Einfach. **Köstlich.**
**Gebackene
Süßkartoffel mit
Rührei.**



Einfach. **Exotisch.**
**Asia-Nudeln mit
Rührei.**



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de