



AHORN SIRUP  
AUS KANADA



*Maple Brunch*

[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)

# Entdecke die Vielfalt von Ahornsirup

In Kanada gehört Ahornsirup traditionell auf den Frühstückstisch. Nicht nur Kinder lieben Pancakes und Waffeln mit dem leckeren, süßen Sirup. Doch Ahornsirup kann viel mehr: Schon ein paar Tropfen sorgen dafür, dass Obst intensiver schmeckt, Milchspeisen vollmundiger und Herzhaftes aromatischer.

Wir haben für euch eine kleine Auswahl an Rezepten zusammengestellt, die zeigen, wie vielseitig sich das Naturprodukt verwenden lässt. Ideal für einen gemütlichen Sonntagsbrunch bei dem alle auf ihren Geschmack kommen!



# Beste Qualität kommt aus Kanada



Etwa 80% des Ahornsirups weltweit werden in Kanada produziert. Es sind vor allem Familienbetriebe, die mit großer Hingabe und viel Liebe zum Produkt das „flüssige Gold“ ernten. Das hochwertige, vegane Naturprodukt ist ideal für alle, die sich gesundheitsbewusst ernähren und genießen möchten. Denn reiner Ahornsirup aus Kanada besteht zu 100 % aus dem Saft der Ahornbäume, der lediglich durch Erhitzen eingedickt wird.

Es gibt vier Sorten, die sich in Farbe und Geschmack unterscheiden. Dabei gilt, je dunkler der Sirup, desto ausgeprägter das Ahornaroma.



**GOLDEN**  
delicate taste



**AMBER**  
rich taste



**DARK**  
robust taste



**VERY DARK**  
strong taste

Außerdem erhältlich sind Ahornzucker und Ahorncreme. Beide werden aus Ahornsirup hergestellt und haben diesen typischen, unverwechselbaren Ahorngeschmack. Perfekt zum Süßen von Kaffee und Tee.

# Porridge-Bowl mit Ahornsirup, Früchten und Nüssen

## ZUTATEN FÜR 4 PERSON:

140 g zarte Haferflocken  
800 ml Vollmilch  
1 EL Ahornzucker  
1 Prise Salz  
1/3 TL Zimt  
600 g gemischte Beeren,  
z.B. Blaubeeren, Himbeeren,  
Erdbeeren, Brombeeren  
60 g Walnuskerne  
6 EL Ahornsirup aus Kanada

## ZUBEREITUNG:

1. Haferflocken und Milch in einem Topf verrühren und bei mittlerer bis großer Hitze unter Rühren aufkochen. Hitze herunterschalten und ca. 3 Minuten weiterrühren bis der Porridge eine cremige Konsistenz hat. Ahornzucker, Salz und Zimt unterrühren und den Porridge auf Bowls verteilen.
2. Beeren waschen, trockentupfen und nach Belieben klein schneiden. Früchte auf dem Porridge verteilen. Walnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Mit Ahornsirup übergießen, einmal aufkochen lassen. Walnüsse auf dem Porridge verteilen und mit dem warmen Ahornsirup beträufeln.



# Süß-salziger Ahorn-Brotaufstrich



## ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER á 300 ML:

200 g gesalzene Erdnüsse  
125 ml (175 g) Ahornsirup aus Kanada  
2 Bananen (Fruchtfleisch ca. 300 g)  
Saft von 1/2 Zitrone

## ZUBEREITUNG:

1. Erdnüsse in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Mit Ahornsirup übergießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Minuten karamellisieren lassen.
2. Die Nussmischung in einen hohen Becher füllen. Geschälte, in Scheiben geschnittene Bananen und Zitronensaft dazugeben und alles fein pürieren. In Gläser umfüllen und kaltstellen.

**Tipp:** Der Aufstrich passt zu Toast, Brötchen und Croissants, aber auch zu Waffeln und Pancakes, sowie eingerührt in Quark.

# Sunny Ahorn-Smoothie



## ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (à 250 ML):

- 1 Mango
- 1 Apfel
- 1 Banane
- 1 Dose (420 ml) Kokosmilch
- 5 EL Ahornsirup aus Kanada

## ZUBEREITUNG:

1. Mango, Apfel und Banane schälen.  
Obst in grobe Stücke schneiden.
2. Vorbereitete Zutaten, Kokosmilch  
und 1 Esslöffel Ahornsirup fein pürieren.  
In vier Gläser füllen und mit dem  
restlichen Ahornsirup beträufeln.

# Ahorn-Brioche mit Salzbutter

## ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN:

200 ml + 2 EL Milch  
60 g Ahornzucker  
½ Würfel (21 g) frische Hefe  
600 g Butter  
500 g Weizenmehl Type 550  
1 TL Salz  
2 Eier (Gew.-Kl. M)  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Eigelb  
6 g Fleur de Sel  
200 ml (280 g) Ahornsirup aus Kanada  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Form

## ZUBEREITUNG:

**1.** 200 ml Milch lauwarm erwärmen, Ahornzucker einstreuen, Hefe darin unter Rühren auflösen. 500 g Butter, Mehl, Salz, Eier und Vanillemark zur Hefemilch geben und zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und an einem warmen Ort 60 – 90 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

**2.** Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in eine gefettete Kastenform (35 x 17 cm) setzen, und abgedeckt erneut 10 Minuten gehen lassen.

**3.** Restliche Milch und Eigelb verquirlen, Briocheteig damit bestreichen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten backen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4.** Brioche in 16 Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb toasten.

**5.** Restliche Butter mit Fleur de Sel aufschlagen, Ahornsirup erwärmen, beides auf den Briochestücken verteilen.



# Ahorn-Kürbis-Tartelettes

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

### Für den Mürbeteig:

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei (Gew.-Kl. M)  
Linsen zum Blindbacken

### Für die Kürbismasse:

500 g Butternutkürbis  
50 g getrocknete Datteln  
3 EL Ahornsirup aus Kanada  
100 g Schmand  
50 g Feta  
2 Eier (Gew.-Kl. M)

### Für den Fetabelag:

100 g Feta  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
2 EL Ahornsirup aus Kanada  
4 EL Olivenöl

## ZUBEREITUNG:

**1.** Alle Zutaten des Mürbeteigs glatt verkneten und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

**2.** Für die Kürbismasse Kürbis entkernen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) 45-60 Minuten backen bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbisfleisch aus der Schale lösen. Datteln entsteinen, kleinschneiden, zusammen mit Ahornsirup, Schmand, Feta und Eiern zum Kürbisfleisch geben und fein pürieren.

**3.** Mürbeteig zu sechs Kreisen ausrollen und in Tarteletteformen (12 cm Durchmesser) legen, dabei den Rand hochdrücken. In jedes Törtchen einen Kreis Pergamentpapier legen und mit Linsen bestreuen. Böden im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190 °C/ Umluft: 170 °C) ca. 15 Minuten blind vorbacken, Linsen und Pergamentpapier entfernen, Tartelettes noch einmal bei gleicher Temperatur 5-10 Minuten backen.

**4.** Kürbismasse in die Tartelettes füllen und im Backofen (E-Herd: 140 °C/ Umluft: 120 °C) 30-40 Minuten stocken lassen.

**5.** Für den Belag Feta fein bröseln mit Zitronenschale, Ahornsirup und Olivenöl vermischen.

**6.** Tartelettes mit Feta belegen, nach Belieben mit gerösteten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Dattelscheiben und Petersilie garnieren. Dazu schmeckt Pesto.





# Café Latte mit Ahorn-Gewürzsirup

## Für den gewürzten Ahornsirup:

200 g Ahornsirup  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss  
½ Teelöffel gemahlener Ingwer  
¼ Teelöffel Vanillepulver  
Schale von ½ Orange

## FÜR DEN CAFÉ LATTE

### PRO 1 PORTION:

35 ml Espresso  
1 Teelöffel gewürzter Ahornsirup  
1 Teelöffel Ahornsirup  
250 ml Milch  
Zimt

### Ausstattung:

Stabmixer  
Espressomaschine

### ZUBEREITUNG:

**1.** Für den Ahorn-Gewürzsirup alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer eine Minute lang pürieren. Den Gewürzsirup in ein Glas füllen.

**2.** Espresso zubereiten und in eine Tasse gießen. Milch aufschäumen. Ahorn-Gewürzsirup und Ahornsirup zum Espresso geben. Mit Milch auffüllen, mit etwas gemahlenem Zimt bestreuen und servieren.



# Maple Coffee Lemonade

## Für den Cold Brew Coffee:

90 g Specialty Coffee  
100% Arabica Light Roast,  
sehr grob gemahlen  
1 l Wasser  
(geringer Härtegrad,  
mineralienarm)

## FÜR DIE LIMONADE PRO 1 PORTION:

5 g Ahornzucker  
Eiswürfel  
50-75 ml Zitrusaft  
Bio-Zitrusabrieb und Garnitur  
100 ml Mineralwasser  
45 g Ahornsirup aus Kanada

## Ausstattung:

French Press (1,25 l)  
Sieb

## ZUBEREITUNG:

1. Das Kaffeemehl in einer großen French Press mit raumtemperiertem weichem Wasser auffüllen und einmal umrühren. Je nach gewünschter Intensität für 16-30 Stunden kühlstellen und ziehen lassen.
2. Nach Ende der Ziehzeit die Mischung abseihen. Um eine klare Flüssigkeit zu erhalten, die Mischung dreifach filtern und kühlstellen.

3. Ahornzucker am Boden des Glases einsetzen und mit Eiswürfeln auffüllen. Zitrusaft, Zitrusabrieb, eine dünn geschnittene Scheibe Garnitur und Mineralwasser hinzufügen und anschließend langsam über einen Barlöffel den Cold Brew Coffee einsetzen. Zuletzt Ahornsirup durch das Getränk auf den Glasboden gleiten lassen.





# AHORNSIRUP AUS KANADA



## Kontakt

mk<sup>2</sup> gmbh

Oxfordstraße 24 . D-53111 Bonn

Tel. +49 228-94 37 87 - 0

[info@ahornsirup-kanada.de](mailto:info@ahornsirup-kanada.de)

[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)

