

# Weihnachtszauber mit Loprofin 2021



## Vorspeise, Suppe:

Fruchtiger Feldsalat mit Röstbrot  
Kräuterflädle-Suppe  
Deftige Waldpilz-Suppe

## Hauptgang:

Fusilli-Weißkohl-Pfanne  
Gemüse-Cici  
Kötbullar aus Jackfrucht mit Bratensoße und Püree

## Desserts:

Crêpes mit Früchten  
Lasagne dolce  
Vanillepudding mit Erdbeergelee

## Gebäck:

Marzipan-Waffeln  
Schoko-Pralinen  
Dattel-Pistazien-Makronen



Loprofin- und lp-Produkte sind überwiegend Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei Störungen im Eiweißstoffwechsel (z.B. PKU, MSUD) und anderen Erkrankungen, die eine eiweißarme Ernährung erfordern.  
Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.



## FRUCHTIGER FELDSALAT MIT RÖSTBROT

**Ergibt 3 Portionen**

**Kräftig im Geschmack mit einem fruchtigen Akzent - maximaler Genuss am Salatbuffet.**

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



FRUCHTIGER FELDSALAT MIT  
RÖSTBROT

### ZUTATEN:

110 g Feldsalat, frisch  
80 g Orange, filetiert  
20 g Zwiebel, fein gewürfelt  
20 ml Orangensaft, frisch gepresst  
15 ml Zitronensaft, frisch gepresst  
10 ml Olivenöl  
4 g Pinienkerne, gehackt  
Salz, Pfeffer, Zucker

### **Für das Röstbrot:**

20 g Kräuterbutter  
150 g [Loprofin Heilbronner Weißbrot](#), altbacken

### ZUBEREITUNG:

1. Feldsalat waschen und putzen, Orange filetieren, die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Orange und Zitrone auspressen, Saft abmessen. 4 g Pinienkerne abwiegen und fein hacken. Die restlichen Zutaten ebenfalls abwiegen bzw. abmessen und bereitstellen.
2. Aus Orangen- und Zitronensaft sowie Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl eine SalatsöÙe zubereiten.
3. **Loprofin Heilbronner Weißbrot** in Scheiben schneiden und toasten. Anschließend mit Ausstecherformen z.B. Sterne oder Herzen ausstechen (oder einfach nur Würfel für das Röstbrot schneiden). In einer beschichteten Pfanne die Kräuterbutter schmelzen und die ausgestochenen Brotornamente darin kurz anrösten.
4. Die gehackten Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Feldsalat mit Orangenfilet und



## FRUCHTIGER FELDSALAT MIT RÖSTBROT

dem Dressing mischen und portionsweise anrichten. Mit Röstbrot und Pinienkernen dekorieren und servieren.

*Wer es gerne etwas herzhafter mag, kann zusätzlich eine halbe Knoblauchzehe in die Salatsoße pressen.*

} **tipp**

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

65 mg Phenylalanin  
100 mg Leucin  
48 mg Tyrosin  
18 mg Methionin  
79 mg Lysin  
1,6 g Eiweiß  
33,2 g Kohlenhydrate  
12,8 g Fett  
255 kcal



## KRÄUTERFLÄDLE-SUPPE

Ergibt 2 Portionen

Ob wir sie Flädle-, Fritatten- oder Pfannkuchensuppe nennen ist egal - sie schmecken köstlich mit einer kräftigen Brühe.

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



### ZUTATEN:

#### Für die Kräuterflädle:

- 10 g [Loprofin Egg Replacer](#)
- 50 g Wasser
- 200 ml [Loprofin PKU-Milch](#)
- 100 g [Loprofin Damin](#)
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 TL Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch)

#### Zum Ausbacken:

- 10 g Butterschmalz

#### Für die Brühe:

- 400 ml Wasser
- 5 g Brühe, instant
- Gemüestreifen nach Wunsch

### ZUBEREITUNG:

- Loprofin Egg Replacer** mit Wasser in einer Schüssel glatt anrühren. **Loprofin PKU-Milch** zugeben und die **Loprofin Damin** nach und nach in die Flüssigkeit rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zuletzt die Gewürze und die klein geschnittenen Kräuter unterrühren.
- In einer beschichteten Pfanne den Teig portionsweise zu dünnen Kräuterpfannkuchen ausbacken. Hier hilft ein nasses Crêpeshölzchen oder ein nasser Pfannenwender um den Teig gleichmäßig in der Pfanne zu verstreichen. Wenig Butterschmalz zum Ausbacken verwenden.
- Die Pfannkuchen nach dem Backen etwas abkühlen lassen, aufrollen und in Streifen schneiden.
- Für die Brühe das Wasser im Topf aufkochen, Brühpulver zugeben und evtl. Gemüestreifen kurz



mitgaren (z.B. Karotten, Lauch, Sellerie).

5. Die Pfannkuchenstreifen (Flädle/ Frittatten) auf 2 Teller verteilen und mit der heißen Brühe übergießen und sofort servieren.

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

33 mg Phenylalanin  
55 mg Leucin  
21 mg Tyrosin  
14 mg Methionin  
56 mg Lysin  
1,1 g Eiweiß  
52,5 g Kohlenhydrate  
7,2 g Fett  
282 kcal



## DEFTIGE WALDPILZSUPPE

Ergibt 4 Portionen

Schmeckt nach Herbst, Wald und Wanderurlaub. Verfeinert mit Schmand ein festlicher Genuss.

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



### ZUTATEN:

- 15 g Zwiebelschmalz
- 200 g Wildpilzmischung, Konserve
- 500 ml Wasser
- 200 ml [Loprofin PKU-Milch](#)
- 10 g Gemüsebrühe, Pulver
- Salz, Pfeffer
- 20 g [Loprofin Kartoffelpüree](#) (unzubereitet)
- Schnittlauchröllchen

### ZUBEREITUNG:

1. Wildpilze gut abtropfen lassen.
2. Zwiebelschmalz in einem Topf zerlassen und die Wildpilze darin gut anschwitzen. Anschließend mit dem Wasser ablöschen und die **Loprofin PKU-Milch** mit aufgießen. Die Suppe aufkochen lassen, mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken und im Topf mit einem Pürierstab pürieren.
3. Zum Abbinden der Cremesuppe die **Loprofin Kartoffelpüree**-Flocken einstreuen und gut verrühren. Vor dem Servieren mit frischen Schnittlauchröllchen garnieren.

*Um aus der Suppe eine Hauptmahlzeit zu zaubern, einfach noch Brotcroutons und einen Teelöffel Creme fraiche zugeben.*

} tipp



## DEFTIGE WALDPILZSUPPE

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

88 mg Phenylalanin  
153 mg Leucin  
94 mg Tyrosin  
28 mg Methionin  
130 mg Lysin  
2,1 g Eiweiß  
10,6 g Kohlenhydrate  
6,5 g Fett  
104 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).





## TAGLIATELLE-PFANNE MIT WEISSKOHL

Ergibt 4 Portionen

**Kräftig angebratener Weißkohl mit einem Hauch Curry und feiner Tagliatelle - so schmeckt Pasta aus der Pfanne!**

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



TAGLIATELLE-PFANNE MIT  
WEISSKOHL

### ZUTATEN:

- 100 g Zwiebel
- 100 g Möhren
- 300 g Weißkohl
- 60 g Butterschmalz
- 250 g [Loprofin Tagliatelle](#) oder [Loprofin Fusilli](#), roh
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Curry

### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Weißkohl vierteln, waschen und die äußeren Blätter entfernen, dann in Streifen schneiden. Möhren schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden.
2. **Loprofin Tagliatelle oder Fusilli** nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser 'al dente' kochen.
3. In eine ausreichend große Pfanne etwas Butterschmalz geben, die Zwiebelwürfel hinein geben und glasig andünsten. Dann das vorbereitete Gemüse dazu geben und anbraten. Mit Salz, Kreuzkümmel, Curry und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Die Nudeln abgießen, abschrecken und mit dem herbstlich angebratenen Gemüse in der Pfanne vorsichtig mischen, kurz mit anbraten und servieren.





## TAGLIATELLE-PFANNE MIT WEISSKOHL

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

45 mg Phenylalanin  
74 mg Leucin  
39 mg Tyrosin  
20 mg Methionin  
80 mg Lysin  
1,8 g Eiweiß  
60,7 g Kohlenhydrate  
15,9 g Fett  
392 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).



## GEMÜSECICI

Ergibt 3 Portionen

**Bunte und würzige Reiseröllchen aus der Pfanne schmecken kalt oder warm und machen richtig was her!**

Zubereitungszeit: 

Schwierigkeitsgrad: 



GEMÜSECICI

### ZUTATEN:

- 50 g Zucchini, in dünnen Scheiben
- 60 g Karotte, roh
- 100 g [Loprofin Rice](#), roh
- 40 g [Loprofin Badener Toastbrot](#)
- Thymian, Koriander, Pfeffer
- 25 g Vitaneß Karotten-Broccoli Aufstrich
- 10 g [Loprofin Egg Replacer](#)
- 20 g [Loprofin Damin](#)

### ZUBEREITUNG:

- Für die Füllung **Loprofin Rice** nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Gewürze und den Karotten-Broccoli-Aufstrich zum Reis geben und alles gut vermengen.
- Altbackenes **Loprofin Badener Toastbrot** in kleine Würfel schneiden und abwiegen. **Loprofin Egg Replacer** und **Loprofin Damin** in die Schüssel dazu wiegen. Salz, Gewürze und etwas Pfeffer zugeben, dann die trockenen Zutaten kurz vermischen.
- Gelbe und grüne Zucchini und die Karotte waschen. Bei den Zucchini die Blüte und den Stielansatz abschneiden. Mit dem Gemüeschäler die Karotten schälen, dann mit dem Gemüeschäler lange, dünne Scheiben von der Karotte und den Zucchini schneiden.
- Um die Reisfüllung fertig zu stellen werden die trockenen Zutaten nun zum abgekühlten Reis gegeben und mit den Händen vermischt. Aus der Masse eine Walze formen und diese in 6 gleiche Portionen teilen. Die Portionen mit nassen Händen zu Röllchen formen.
- Zucchini- und Karottenscheiben leicht überlappend auf das Brett legen und ein Reiseröllchen darin einwickeln. So kommt das Gemüsececici zu einem bunten Gemüsemantel, der mit den Holzstäbchen noch fixiert wird. In einer Grillpfanne mit Olivenöl werden die Gemüsececici gebraten. Die Ciccis brauchen einige Minuten, bis auch der Kern der Reiseröllchen durchgegart ist. Vor dem Servieren die Holzstäbchen entfernen.



**NÄHRWERTE PRO PORTION:**

34 mg Phenylalanin  
57 mg Leucin  
23 mg Tyrosin  
11 mg Methionin  
47 mg Lysin  
0,9 g Eiweiß  
46,8 g Kohlenhydrate  
2,1 g Fett  
211 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).



## KÖTTBULLAR AUS JACKFRUCHT MIT BRATENSOÛE

**Ergibt 4 Portionen**

**Runde und eiweißarme Leckerbissen aus Jackfrucht mit kräftiger Bratensoe.**

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



KÖTTBULLAR AUS JACKFRUCHT  
MIT BRATENSOÛE

### ZUTATEN:

- 200 g Jackfrucht, Kons.
- 40 g Zwiebeln
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 50 g [Loprofin Kartoffelknödel](#) Mischung (unzubereitet)
- 30 g Semmelbrösel, eiweißarm

### **Zum Braten:**

- 20 g Butterschmalz

### **Für die Bratensoe:**

- 1 TL Öl
- 40 g Zwiebel
- 300 ml Wasser
- 2 TL klarer Bratensaft, instant
- Salz, Pfeffer
- 50 g Schlagfix universal

### ZUBEREITUNG:

1. Jackfrucht-Stcke aus der Konserve auf ein Sieb gießen, etwas abspülen und abtropfen lassen und in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab kurz mixen, sodass noch einzelne Fasern erkennbar bleiben (nicht zu fein und zu lange pürieren).  
Anschließend die Jackfrucht-Masse in eine Schüssel geben.
2. Eine kleine Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Senf, Salz und Pfeffer zur



## KÖTTBULLAR AUS JACKFRUCHT MIT BRATENSOSSE

Masse geben. Für die Bindung nun das **Loprofin Kartoffelknödelpulver** einstreuen und die eiweißarmen Semmelbrösel oder Brotwürfelchen zugeben. Die Masse mit den Händen verkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, diesen ca. 10 Minuten quellen lassen.

3. Mit feuchten Händen werden nun die Köttbullar geformt, bei ca. 15 g pro Stück ergibt das 24 Köttbullar.
4. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Köttbullar darin von allen Seiten goldgelb braten.
5. Für die Bratensoße in einem Topf die Zwiebelwürfel im Öl leicht anbraten, mit Wasser aufgießen und mit klarem Bratensaft und den Gewürzen abschmecken. Zuletzt mit Schlagfix verfeinern.

*Die Köttbullar schmecken fein zu Loprofin  
Kartoffelpüree oder kalt zu Salat und Grillsoßen.*

} **tipp**

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

55 mg Phenylalanin  
89 mg Leucin  
41 mg Tyrosin  
21 mg Methionin  
88 mg Lysin  
1,6 g Eiweiß  
25,0 g Kohlenhydrate  
9,7 g Fett  
200 kcal




## CRÊPES

Ergibt 6 Portionen

Der Teig ist schnell zubereitet. Dekoriert mit Beeren und Schlagcreme oder mit Marmelade ein Traumdessert.

Zubereitungszeit:  10

Schwierigkeitsgrad: 



### ZUTATEN:

- 20 g [Loprofin Egg Replacer](#)
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 400 ml [Loprofin PKU-Milch](#)
- 200 g [Loprofin Damin](#)
- 4 g Salz

### Zum Ausbacken:

- 50 g Butterschmalz

### ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten abwiegen bzw. abmessen und bereitstellen.
2. **Loprofin Egg Replacer** mit Wasser glatt rühren, die **Loprofin PKU-Milch** zugeben und dann das **Loprofin Damin** langsam mit den Rührbesen des elektrischen Rührgeräts unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Teig für 5 Minuten zugedeckt quellen lassen.
4. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen und 6 Crêpes zubereiten. Dafür den Teig mit einem nassen Crêpeshölzchen oder einem nassen Pfannenwender glatt streichen, dann wenden und goldgelb ausbacken



*Die Crêpes können nun nach Belieben mit frischen Beeren und Fruchtspalten und einer Schlagcreme (z.B. Schlagfix) festlich dekoriert werden. Und wenn es mal schnell gehen und trotzdem lecker sein soll, einfach die Crêpes mit Marmelade füllen.*

} **tipp**

**NÄHRWERTE PRO PORTION:**

10 mg Phenylalanin  
19 mg Leucin  
7 mg Tyrosin  
6 mg Methionin  
18 mg Lysin  
0,4 g Eiweiß  
34,7 g Kohlenhydrate  
9,7 g Fett  
229 kcal





## LASAGNE DOLCE

Ergibt 3 Portionen

Die süßeste Verführung, die mit Lasagne möglich ist. Schmeckt heiß oder kalt als Auflauf oder Dessert.

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



### ZUTATEN:

1 Pck. [Loprofin Lasagne](#) (roh)

#### **Für die Fruchtsoße:**

30 g Pflaume, getrocknet  
30 g Aprikose getrocknet  
60 g Apfel, getrocknet  
30 g Dattel getrocknet  
80 g Rosinen  
1 TL Zimt  
200 ml Apfelsaft

#### **Für den Guss:**

2 g [Loprofin Statt Eiklar](#)  
40 ml kochendes Wasser + 50 ml kaltes Wasser  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### **Für die Vanillesoße:**

300 ml [Loprofin PKU-Milch](#)  
100 g Sahne 30% Fett  
1 Pck. Puddingpulver Vanille  
1 EL Zucker

#### **Zum Einfetten der Form:**

30 g Butter



**ZUBEREITUNG:**

1. **Loprofin Statt Eiklar** nach Vorschrift auf der Packung zubereiten und die Mischung kaltstellen.
2. Pflaumen, Datteln, Aprikosen und Äpfel klein schneiden und mit Rosinen, Zimt und Apfelsaft zwei Minuten kochen. Abkühlen lassen.
3. **Loprofin Lasagne** bissfest kochen und kalt abschrecken. Auflaufform mit Butter ausstreichen und den Ofen vorheizen.
4. Die **Loprofin PKU-Milch** in einem Topf erhitzen. Puddingpulver mit der Sahne und 1 EL Zucker verrühren und in die kochende Loprofin PKU-Milch gießen, umrühren und kurz aufkochen. Pudding kurz abkühlen lassen.
5. Loprofin Statt Eiklar-Mischung mit den Schneebesen des elektischen Rührgeräts für einige Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen.
6. Nun die süße Lasagne einschichten. Hierfür abwechselnd eine Schicht Lasagneplatten und eine Schicht Vanillepudding und Obst in die Auflaufform geben. Zum Schluss den Eischnee darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit und -temperatur: für 30 Minuten bei 150°C Umluft backen

**NÄHRWERTE PRO PORTION:**


124 mg Phenylalanin  
217 mg Leucin  
82 mg Tyrosin  
48 mg Methionin  
182 mg Lysin  
3,6 g Eiweiß  
179,2 g Kohlenhydrate  
22,2 g Fett  
945 kcal



## VANILLEPUDDING MIT ERDBEER-GELEE

Ergibt 6 Portionen à ca. 130 g

Einfach köstlich vanillig und nicht nur bei Kindern eine beliebte Süßspeise!

Zubereitungszeit:  20

Schwierigkeitsgrad: 



### ZUTATEN:

#### **Für das Erdbeergelee:**

- 50 g Erdbeeren
- ca. 100 g Wasser
- 1 Päckchen Tortenguss
- 1 EL Zucker

#### **Für den Vanillepudding:**

- 50 g [Milupa Ip-drink](#) + 500 g Wasser (oder 500 ml [Loprofin PKU-Milch](#))
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker

#### **Zum Verziehen:**

- 6 Melissenblätter

### ZUBEREITUNG:

1. Für das Erdbeer-Gelee die Erdbeeren waschen und mit dem Pürierstab zerkleinern und mit kaltem Trinkwasser auffüllen.
2. Tortenguss und 1 EL Zucker in einem Topf mischen und mit der Erdbeer-Flüssigkeit glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen, solange sie noch warm ist in eine Auflaufform geben (ca. 5 mm hoch) und im Kühlschrank erkalten lassen.
3. **Milupa Ip-drink** zur Zubereitung des Puddings in einem Topf mit Trinkwasser anrühren. 6 EL von der Flüssigkeit abnehmen und mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Restliche Flüssigkeit zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver hinzugeben und alles noch mal kurz aufkochen lassen.
4. Pudding in 6 Portionsschälchen füllen und ebenfalls abkühlen lassen. Mit verschiedenen Ausstechformen Figuren aus dem erstarrten Erdbeergelee ausstechen und mit einem Tortenheber aus der Auflaufform heraus nehmen. Die Figuren auf den erkalteten Pudding setzen und abschließend mit einem Melisseblatt



## VANILLEPUDDING MIT ERDBEER- GELEE

garnieren.

*Tortenguss ist ein gutes Geliermittel ohne Gelatine und deshalb eiweißarm. Es enthält überwiegend Stärke und Carrageen. Ein Päckchen mit 12 g Pulver enthält nur 1 mg Phe. Probieren Sie Tortenguss einfach für verschiedene Fruchtgelees oder auch mal für Cremes und Desserts anstelle von Gelatine.*

} tipp

### NÄHRWERTE PRO PORTION:


12 mg Phenylalanin  
38 mg Leucin  
10 mg Tyrosin  
7 mg Methionin  
0,5 g Eiweiß  
24,8 g Kohlenhydrate  
2,4 g Fett  
125 kcal




## MARZIPAN-WAFFELN

Ergibt 4 Stück

Wer Marzipan liebt, kann hier nicht widerstehen. Heiße Waffeln für die kalte Jahreszeit.

Zubereitungszeit:  10

Schwierigkeitsgrad: 



### ZUTATEN:

- 70 g Margarine, weich
- 30 g Puderzucker
- 30 g Rohmarzipan (Schwartau)
- 3 Tropfen Backaroma Bittermandel
- 10 g [Loprofin Egg Replacer](#) + 40 ml Wasser
- 125 g [Loprofin Damin](#)
- 4 g Backpulver
- 100 ml [Loprofin PKU-Milch](#)

### Zum Bestäuben:

- 5 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

1. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. **Loprofin Egg Replacer** mit Wasser anrühren.
2. Margarine, Puderzucker und Marzipan schaumig rühren. Bittermandel Öl und angerührten **Loprofin Egg Replacer** zugeben. **Loprofin Damin** mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Loprofin PKU-Milch unterrühren.
3. Teig sofort im Waffeleisen backen und bei Bedarf erneut leicht einfetten. Anschließend nach Belieben mit Puderzucker dekoriert servieren.



**NÄHRWERTE PRO STÜCK:**

39 mg Phenylalanin  
56 mg Leucin  
23 mg Tyrosin  
11 mg Methionin  
27 mg Lysin  
0,9 g Eiweiß  
43,8 g Kohlenhydrate  
16,5 g Fett  
327 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).





## PRALINEN GEBACKEN

Ergibt 40 Stück

Liebevoll dekoriert - zum Verschenken oder zum selber Genießen.

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



### ZUTATEN:

- 250 g [Loprofin Schokoladen-Backmischung](#)
- 3 g Backpulver
- 60 g Öl
- 110 g Mineralwasser mit Kohlensäure

### Zum Überziehen:

- 50 g dunkle Kuvertüre
- Zuckerperlen

### ZUBEREITUNG:

1. Das Öl mit dem Sprudelwasser in einen Messbecher abwägen. Rechteckige Backform (ca. 10x16 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backmischung in eine Schüssel geben. Das Backpulver zugeben und mit einem Löffel unterrühren. Die Öl-Sprudelmischung auf einmal zur der Backmischung geben und alle Zutaten mit den Rührbesen des elektrischen Rührgeräts zügig zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen backen.
3. Den Kuchenboden nach dem Backen auf ein Kuchengitter setzen und mit einem feuchten Tuch bedecken. So bleibt die Oberfläche des Kuchenbodens weich und lässt sich leichter weiter verarbeiten. Nach dem Abkühlen den Kuchen aus der Form lösen und in gleichgroße Würfel (ca. 2x2 cm) schneiden.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, bis sie vollständig flüssig ist. Die Kuchenwürfel auf eine Gabel setzen und durch die Kuvertüre ziehen. Zum Abtropfen auf ein Kuchengitter setzen und die Zuckerperlen noch in die flüssige Glasur setzen. Hinweis: es wird mehr Kuvertüre benötigt als man letztlich berechnen muss, da man auch für die letzten Pralinen noch eine gewisse Menge an Kuvertüre benötigt, um sie einzutauchen. In der Berechnung sind 50 g Kuvertüre effektiv berechnet.

Backzeit und -temperatur: bei 180°C für 25 Minuten backen





**NÄHRWERTE PRO STÜCK:**

8 mg Phenylalanin  
10 mg Leucin  
4 mg Tyrosin  
2 mg Methionin  
6 mg Lysin  
0,2 g Eiweiß  
6,1 g Kohlenhydrate  
2 g Fett  
42 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).



## DATTELN-PISTAZIEN- MAKRONEN

Ergibt 45 Stück

Makronen mit einem ganz besonderen Geschmack nach Weihnachten gemischt mit einem Hauch von Orient.

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad:



DATTELN-PISTAZIEN-  
MAKRONEN

### ZUTATEN:

- 60 ml kochendes Wasser
- 5 g [Loprofin Statt Eiklar](#)
- 75 ml kaltes Wasser
- 25 g Pistazien
- 50 g Datteln, getrocknet
- 100 g [Loprofin Flakes Schokoladengeschmack](#), leicht zerdrückt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g feinsten Zucker

### ZUBEREITUNG:

- Loprofin Statt Eiklar**-Lösung nach Vorschrift zubereiten und kaltstellen. Die Pistazien fein hacken und die Datteln entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schokoflakes mit dem Zerkleinerungsaufsatz des Püriergeräts grob zerkleinern.
- Die kalte Statt Eiklar-Lösung für 3 Minuten auf höchster Stufe zu Schnee aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weitere 3 Minuten zu einem steifen Schnee schlagen. Restliche Zutaten vermischen und mit dem Kochlöffel unter den Schnee heben.
- Backofen vorheizen und 2-3 Bleche mit Backpapier belegen. Die Makronenmasse mit einem Spritzbeutel ohne Tülle als kleine Tupfen auf das Backpapier setzen. Auf der unteren Schiene backen (trocknen). Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

Backzeit und -temperatur: 15-20 Minuten bei 150°C Ober- & Unterhitze backen



## DATTELN-PISTAZIEN-MAKRONEN

### NÄHRWERTE PRO STÜCK:

7 mg Phenylalanin  
10 mg Leucin  
4 mg Tyrosin  
2 mg Methionin  
7 mg Lysin  
0,1 g Eiweiß  
7,5 g Kohlenhydrate  
0,3 g Fett  
34 kcal

Alle Rezepte wurden von Nutricia Metabolics entwickelt und erprobt. Die Berechnung wurde mit PRODI durchgeführt.  
Weitere Rezepte finden Sie auf [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info).

# GEMEINSAM FÜR DAS MEHR AN LEBENSQUALITÄT

- Über 50 Jahre Ernährungskompetenz und Erfahrung im Bereich seltener erblicher Stoffwechselstörungen beflügeln uns, unsere Produkte und Services ständig zu verbessern.
- Damit Patienten mit seltenen erblichen Stoffwechselstörungen ihr Leben so normal wie möglich leben können.



FÜR ALLE,  
DIE UNS  
AM HERZEN  
LIEGEN

Wir sind gerne für Sie da!

Nutricia Milupa GmbH  
Kontakt Nutricia Metabolics Deutschland, Österreich, Schweiz:  
Tel.: 00800-747 737 99 · [info@nutricia-metabolics.de](mailto:info@nutricia-metabolics.de) · [www.nutricia-metabolics.info](http://www.nutricia-metabolics.info)

**NUTRICIA** | **milupa**