



Bonne Maman®

Salzig & Süß

Feine Rezepte mit Bonne Maman Compote



in Kooperation mit Lena Fuchs
meinleckerlesleben.com


Bonne Maman®
 Den Moment mit viel Liebe versüßen.

Compote Pfirsich
 mit feinen Fruchtstücken ausge-
 wählter Pfirsiche für fruchtige
 Genuss-Momente.



Compote Marille
 gehört als Klassiker mit seiner
 fruchtig-süßen Note in nahezu
 jede Küche.



Compote Rote Früchte mit Holler
 Holler-Freude mit roten Früchten und Holler-
 blüten verfeinert.

Compote Apfel mit Zimt
 Apfelgenuss mit Karamell, Zimt und
 Vanille verfeinert. Einzigartige Rezeptur –
 perfekt für die kältere Jahreszeit!



Entdecken Sie Compote von Bonne Maman mit feinen Fruchtstücken!

Bonne Maman Compote, das Familienrezept mit mehr als 85 % Fruchtanteil, ist ideal als fruchtige Zutat für Süßes und Salziges! Hochwertige Früchte werden langsam und schonend erhitzt, um Aromen und Fruchtstücke bestmöglich zu bewahren. Die Kunst von Bonne Maman besteht darin, Gutes einfach und mit Liebe zu tun – wie selbstgemacht.



Zucchini-Liegenkäse-Törtchen mit Rote Früchte-Compote

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden (mit dem Messer oder Gemüseschäler).

Oliveöl mit einer ganzen Knoblauchzehe in einer Pfanne erhitzen. Die Zuchinischeiben darin nacheinander auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit etwas Salz würzen. Beiseite stellen, bis alle Zuchinischeiben fertig gebraten sind.

Die Mulden eines Muffinbleches mit den Zuchinischeiben auslegen (2-3 Schichten übereinander).

Ziegenkäserolle in 8-10 Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf die Zuchinischeiben geben. Mit frisch gemahlener Pfeffer bestreuen.

Die Zuchinitörtchen im Ofen bei 180°C Heißluft 10-12 Minuten backen, bis der Ziegenkäse schön weich ist. Die Törtchen vorsichtig aus den Muffinmulden nehmen, auf einen Teller geben und mit je 1 TL Rote Früchte-Compote und frischem Basilikum servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 2 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ziegenkäserolle
- ½ Glas Bonne Maman Rote Früchte-Compote
- frische Beeren, z.B. Ribisel und Himbeeren
- Basilikum, frisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Oliveöl, zum Anschwitzen





Knusprige Marillen-Ricotta-Brote

Zutaten für 4 Personen

- 1 Laib Knuspriges Landbrot
(oder Ciabatta, Baguette)
- 250 g Ricotta
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 cm Stück Ingwer
- ½ Glas Bonne Maman Marillen-Compote
- 2-3 frische Marillen
- Frisches Basilikum
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenerlenöl zum Anschwitzen



Die Zwiebel, Ingwer und eine Knoblauchzehe fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und alles darin glasig anschwitzen. Marillen in grobe Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten weiterbraten. Das Marillen-Compote dazugeben, verrühren und abkühlen lassen.

Ricotta mit Zitronenabrieb, Basilikum, Salz und Pfeffer verrühren.

Das Brot in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl mit einer ganzen Knoblauchzehe in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben auf beiden Seiten in der Pfanne rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf einer großen Platte verteilen.

Die Brote mit der Ricottacreme bestreichen und je einen guten Löffel Marillen-Compote darauf verteilen. Nach Belieben mit frischem Basilikum servieren.



Gegrillter Lachs mit Gurkensalat und Pfirsich-Salsa

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stück Bio Lachsfilets
- 1 Salatgurke
- 1 cm Stück Ingwer, fein gehackt
- 4-5 EL Sojasauce
- 2-3 EL Sesamöl
- 2 TL Sesamsamen, geröstet
- 1 Bio Limette oder Zitrone
- ½ Glas Bonne Maman Pfirsich-Compote
- ½ rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 frische Pfirsiche
- Eine Handvoll Petersilie, frisch gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



Für den Gurkensalat die Gurke mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen abschälen. Mit Ingwer, 2 EL Sojasauce, 2 EL Sesamöl, Sesamsamen, Saft einer ½ Limette und etwas Salz vermengen.

Für die Pfirsich-Salsa die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die frischen Pfirsiche grob würfelig schneiden. Das Pfirsich-Compote mit Zwiebeln, Pfirsichstücken, restlichem Limettensaft und frisch gehackter Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Grillpfanne etwas Sesamöl erhitzen und den Lachs auf beiden Seiten knusprig anbraten (ca. 2 Minuten). Zum Schluss mit 2-3 EL Sojasauce beträufeln und kurz weiterbraten.

Den gegrillten Lachs mit dem Gurkensalat und der Pfirsich-Salsa servieren.



Crostini mit Pfirsich-Compote, Mozzarella, Prosciutto, Rucola und Pinienkerne

Zutaten für 4 Personen

- 1 Ciabatta oder Baguette
- 2 Kugeln Mozzarella
- 12 Scheiben Prosciutto
- ½ Glas Bonne Maman Pfirsich-Compote
- 2 Pfirsiche
- Eine Handvoll Rucola
- 50 g Pinienkerne
- 2-3 EL Aceto Balsamico
- Oliveneröl zum Anschwitzen
- Salz, Chiliflocken nach Belieben



Ciabatta in ca. 12 Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seite knusprig anrösten. Mit etwas Salz würzen.

Mozzarella und die Pfirsiche in Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Auf jede Ciabattascheibe 1-2 TL Pfirsich-Compote geben. Je eine Scheibe Mozzarella, Prosciutto, Pfirsichscheiben und Rucola auf den Ciabattascheiben geben. Etwas Aceto Balsamico darüber träufeln. Mit Pinienkernen und nach Belieben ein paar Chiliflocken bestreuen.



Salat Niçoise mit Pfirsichdressing

Zutaten für 4 Personen

- 8 kleine Kartoffeln
- 4 Eier
- 2 Handvoll grüne Bohnen
- 4 reife Tomaten
- 1 kleine Zucchini, gelb oder grün
- 1 kleine Paprika, rot oder gelb
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Dose Thunfisch
- 2 reife Pfirsiche
- einige schwarze Oliven



- Pfirsichdressing:**
- ½ Glas Bonne Maman Pfirsich-Compote
 - 1 TL Dijon Senf
 - 1 kleine Knoblauchzehe
 - 4 EL Weißweinessig oder Balsamico bianco
 - 6 EL Olivenöl
 - 1 Stange Frühlingszwiebel
 - Basilikum und Petersilie, frisch gehackt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren oder vierteln.

Die Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Abkühlen lassen. Die Eier schälen und längs sechsteln.

Die Bohnen putzen, Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten bissfest garen. Kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Die Tomaten, die Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Salat waschen, und in mundgerechte Stücke zerteilen. Salatblätter mit dem ganzen Gemüse auf den Tellern verteilen.

Den Thunfisch abgießen und in Stücke teilen. Die Kartoffeln, Eier, Thunfisch und die Oliven auf dem Salat verteilen. Die Zwiebelringe darüberstreuen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch ganz fein hacken, mit Senf und Essig verrühren. Pfirsich Compote zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit dem Olivenöl kräftig zu einer Vinaigrette verrühren. Frühlingszwiebel und Kräuter fein hacken und unterrühren.

Die Vinaigrette über den Salat gießen. Noch einmal leicht mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.



Topfenstrudel mit Apfel-Zimt-Compote

Zutaten für einen großen Strudel

Für den Strudelteig:

200 g Mehl (z.B. Dinkelmehl)
3 EL Öl (z.B. Rapsöl)
100-120 ml lauwarmes Wasser
eine Prise Salz
Mehl zum Ausarbeiten
etwas zerlassene Butter, zum
Beträufeln

Für die Füllung:

300 g Topfen
125 g Sauerrahm
3 Eier, getrennt
50 g Staubzucker
50 g Kristallzucker
½ TL Vanille, gemahlen
1 Bio Zitrone, Abrieb
2 EL Maizena
oder Vanillepuddingpulver
1 Glas Bonne Maman Apfel-Compote



Für den Teig Mehl mit Salz, Öl und Wasser zu einem seidig, glatten Teig verkneten, zu einer Scheibe formen und auf einen leicht geölten Teller legen. Mit etwas Öl bestreichen und zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.

Ein Strudeltuch/Geschirrtuch mit Mehl bestäuben. Teig mit Mehl bestäuben und etwa 1 cm dick auswalken. Den Teig mit den Handrücken zur gewünschten Größe ausziehen. Strudelteil mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

Für die Füllung Topfen mit Sauerrahm, Eidotter, Staubzucker, Vanille, Zitronenabrieb und Maizena verrühren.

Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und unterheben.

Die Fülle im unteren Drittel des Strudelteiges auftragen. Die Hälfte des Apfel-Compote auf der Fülle verteilen.

Die Seitenlängen des Teiges über die Fülle einschlagen und den Teig mit Hilfe des Strudeltuches eng einrollen.

Den Strudel mit Hilfe des Tuches in eine längliche Kasten- oder Auflaufform (vorher mit Backpapier ausgelegt) gleiten lassen (so bekommt der Strudel eine schön Form und läuft nicht auseinander)

Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und bei 180°C Heißluft ca. 45-50 Minuten backen. Mit Apfel-Compote servieren.

Rahm-Mandel-Schmarren mit Pfirsich-Compote

Zutaten für 4 Personen

500 g Sauerrahm
8 Eier
8 EL Dinkelmehl
4-5 EL Rohrohrzucker
Abrieb 1 Bio Zitrone
½ TL Vanille, gemahlen
Butter zum Anbacken
150 g ganze Mandeln, grob gehackt
Staubzucker zum Bestreuen
1 Glas Bonne Maman Pfirsich-Compote



Für den Schmarren einfach alle Zutaten in eine große Schüssel geben und miteinander verrühren.

In eine große Pfanne 2 EL Butter geben und schmelzen lassen.

Die Schmarrenmasse in die Pfanne fließen lassen und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbacken. Die Mandeln über die Schmarrenmasse streuen.

Die Pfanne dann bei 175°C Heißluft ca. 25 Minuten im Ofen fertig backen (bis er schön aufgegangen und der Teig durchgebacken ist).

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und mit zwei Pfannenwender grob in Stücke teilen.

Mit dem Pfirsich Compote servieren.





Marillen-Streuselkuchen

Zutaten für eine Backform von ca. 20x20 cm

Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- ½ Packung Backpulver
- 100 g Rohrohrzucker
- 3 Eier
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanille, gemahlen
- 250 ml Schlagobers

Füllung und Streusel:

- 1 Glas Bonne Maman Marillen-Compote
- 70 g Dinkelmehl
- 70 g Butter
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 50 g Rohrohrzucker



Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel gründlich vermengen.

Die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Das Marillen-Compote in Klecksen auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen verkümmeln und auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180°C Heißluft ca. 35 Minuten im Ofen backen. Etwas auskühlen lassen und servieren.



Biskuitrolade mit Rote Früchte-Füllung und Vanillecreme

Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

Die Eier mit dem Zucker und Salz mit der Küchenmaschine hellschaumig schlagen, dabei das Wasser einlaufen lassen. Nach und nach Mehl mit dem Schneebesen einrühren und vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 14 Minuten bzw. bis der Teig etwas Farbe annimmt backen.

In der Zwischenzeit Geschirrtuch aufbreiten und mit etwas Staubzucker besieben. Die Roulade mit dem Backpapier nach oben auf das Geschirrtuch legen und mit einem angefeuchteten Küchentuch darüber wischen (Papier löst sich dadurch besser), vorsichtig das Backpapier lösen. Die Roulade mithilfe des Geschirrtuches vorsichtig einrollen und abkühlen lassen.

Für die Creme Schlagobers cremig steif schlagen. Mascarinio mit Joghurt, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb verrühren. Schlagobers unterheben.

Die ausgekühlte Roulade wieder ausrollen, zuerst mit dem Rote Früchte-Compote und dann mit ca. der Hälfte der Creme bestreichen. Die Roulade einrollen, auf einen schönen länglichen Teller geben und rundherum mit der restlichen Creme einstreichen. Mit frischen Beeren garnieren.

Zutaten für eine große Roulade

(10 Stück)

Biskuitteig:

- 6 Eier
- 6 EL heißes Wasser
- 100 g Rohrohrzucker
- 100 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz

Füllung:

- ½ Glas Bonne Maman Rote Früchte-Compote
- 200 g Mascarinio
- 200 g griechisches Joghurt
- 250 g Schlagobers
- ½ TL Vanille, gemahlen
- ½ Bio Zitrone, Abrieb
- 50 g Staubzucker
- Frische Beeren zum Servieren





Brioche-Auflauf mit Rote Früchte-Compote

Zutaten für eine große Auflaufform

- 10 Scheiben Briochezopf oder altes Weißbrot
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Vanille, gemahlen
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- 1 Prise Salz
- 60 g Rohrohrzucker oder Honig
- 100 g ganze Mandeln
- 1 Glas Rote Früchte-Compote
- 200 g frische Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren)
- 1 TL Butter für die Form
- Etwas Rohrohrzucker zum Bestreuen



Ofen auf 170°C vorheizen und die Auflaufform gründlich ausbuttern.

Milch, Schlagobers, Eier, Zucker, Zimt, Vanille, Salz und Zitronenabrieb gründlich in einer Schüssel verquirlen.

Die Briochezopf in dicke Scheiben schneiden und in die Eiersahne tunken, so dass sie sich schön damit vollsaugen können – dann in die gebutterte Form schichten.

Den geschichteten Brioche mit der restlichen Eiersahne beträufeln und zwischen den einzelnen Brioche Scheiben das Rote Früchte-Compote verteilen. Mit Mandeln und etwas Zucker bestreuen – der karamellisiert so schön und der Auflauf schmeckt noch etwas köstlicher.

Den Auflauf im Ofen bei 170 °C Heißluft 25 Minuten knusprig backen. Mit frischen Beeren und nach Belieben noch etwas Compote servieren.



Die beste Schokoladentarte mit Marillen-Compote

Ofen auf 170°C (Heißluft) vorheizen. Eine runde Backform großzügig mit Butter ausstreichen und mit Kakaopulver besieben.

Die Schokolade grob hacken und mit der Butter schmelzen (über Wasserbad oder im Ofen bei 50°C).

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen. Die Schoko-Buttermischung in die Eimasse gießen und mit dem Teigschaber vorsichtig unterrühren.

Das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und langsam untermengen, bis die Masse glatt ist (nicht zu viel rühren).

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen soll außen fest sein und leichte Risse haben, aber innen noch schön weich.

Die Schokoladentarte mit dem Marille-Compote servieren.

Zutaten für eine Backform Ø 20-23 cm

- 120 g Schokolade (z.B. mit 60-70%)
- 120 g Butter
- 4 Eier
- 120 g Rohrohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 60 g Dinkelmehl
- 2 TL Kakaopulver, ungesüßt
- eine Prise Salz



- 1 Glas Bonne Maman Marille-Compote zum Servieren



Knusprige Apfel-Zimt-Schnecken

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 1 Stunde kühl stellen.

Den Zucker mit Zimt und Kardamom mischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 3 mm dick). Den Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit der Zuckermischung bestreuen (etwas davon übrig lassen). Das Apfel-Compote darauf verteilen.

Den Teig von der Längsseite her aufrollen und für ca. 30 Minuten kühl stellen (oder kurz in den Tiefkühler geben), damit sich die Scheiben dann besser schneiden lassen.

Die Rolle jetzt in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken mit der restlichen Zimt-Zucker-mischung bestreuen.

Bei 180°C Heißluft ca. 12-15 Minuten lang knusprig backen. Die Schnecken kurz auskühlen lassen und vernaschen.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Frischkäse
- 50 g Rohrohrzucker
- ½ TL Zimt
- 180 g Dinkelmehl

Für die Füllung:

- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 EL Butter, zerlassen
- ½ Glas Bonne Maman Apfel-Compote



Süße Nussnudeln mit Marillen-Compote

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Magertopfen
- 50 g zerlassene Butter
- 1 EL Sauerrahm
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- ½ TL gemahlene Vanille
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 100 g Dinkelmehl

Zum Servieren:

- 50 g Butter
- 150 g gemahlene Nüsse, z.B. Haselnüsse oder Mandeln
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 1-2 EL Staubzucker
- 1 Glas Bonne Maman Marillen-Compote



Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verkneten und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu ca. 3 cm dicke Rollen formen. Die Rollen in Stücke teilen und diese zu Schupfnudeln formen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Schupfnudeln darin ca. 5 Minuten ziehen lassen (bis sie an der Oberfläche schwimmen).

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nudeln darin schwenken. Mit gemahlene Nüssen, Zimt und Zucker bestreuen, nochmals schwenken und mit dem Marillen-Compote servieren.





Bonne Maman®
Den Moment mit viel Liebe versüßen.



Viele Rezeptideen und Inspirationen auf
bonnemaman.at