# HONIGMILCH-EDITION

# Rezepte aus der SENNEREIKÜCHE





Das Packerl aus dem MILCH & HONG fließen!



Warm gut. Kalt gut. Alles gut.

# LIEBE GENUSSFREUNDE DER ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL!

# Ein Stück Zillertal für Zuhause!

Mit unserem Rezeptheft zauberst Du Dir das Zillertal auf den Teller. Entdecke die Vielseitigkeit unserer Weltneuheit Honigmilch - mit echtem Bienenhonig!

Ob als eiskalter Genuss "to Go" aus dem Packerl, als wohltuender Warmmacher oder für Müsli, Shakes, Kaffee, Desserts, zum Backen und vieles mehr: unsere Honigmilch ist DER perfekte Allrounder für die Küche.

Mit diesen leckeren und einfachen Rezept-Ideen kochst Du Dich garantiert ins Herz Deiner Liebsten und versüßt Deinen Gästen den Tag.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und vor allem "Mohlzeit"!



# SO SCHMECKT ZILLERTAL Willkommen in der Welt der Heumilch

# Ehrlich DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken.

# <u>Jraditionell</u> DER FAMILIENBETRIEB.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege!



# <u>Nachhaltig</u> DER KREISLAUF

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackung schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

# <u>garantiert</u> DIE TIERLIEBE.

Heumilch-Bauern halten Unsere durchschn. weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

#### DARAUF FLIEGEN NICHT NUR DIE BIENEN

Was Du über unsere Honigmilch wissen solltest...



# Bergbauern-Heumilch

enthält rund doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) als herkömmliche Milch



(lt. Studie der Universität für Bodenkultur)





100%
Klimaneutrale
Packung

## LÄNGER HALTBAR

Die Honigmilch wird schonend erhitzt und schenkt Dir längeren Genuss... falls nach einem Schluck noch was übrig ist!



5 %

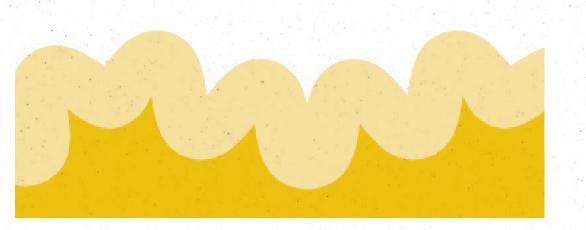
To-go für einen schnellen Snack zwischendurch

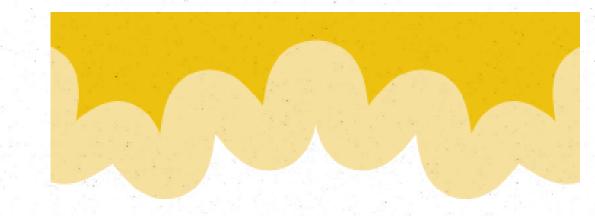
RECYCELBARES MILCHPACKERL AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN



# Von der Milchbar

SCHAUMIGER CAPPUCCINO	
HEISSER BOMBARBEENO	.1
CREMIGER EISKAFFEE	1
ESPRESSO MARBEENI	1
PUMPKIN-SPICE LATTE	





# Aus der Sennereiküche

18
20
22
24
26
28
30
32





# Schaumiger CAPPUCCINO



5 min.





# Das brauchst Du:

HONIGMILCH, Kaffee, Milchschäumer

## So machst Du's:

Wenn Du eine Kaffeemaschine mit Dampfdüse hast, lässt sich die Honigmilch, frisch gekühlt aus dem Kühlschrank bestens aufschäumen.

Zum Aufschäumen eigenen sich aber natürlich auch alle anderen Milchschäumer wie zum Beispiel:

- elektrische All-in-one-Modelle (Milch wird zugleich erwärmt und geschäumt)
- batteriebetriebener Milchschaumstab
- manuelle "French Press"





UNSERE HONIGMILCH VERZAUBERT DEINEN KAFFEE IN EIN CREMIG-SÜSSES SCHAUMBAD.

# Genuss-Tipp:

Die Konsistenz des Milchschaums wird hauptsächlich durch den Eiweißgehalt der Milch bestimmt. Alle unsere Heumilch-Sorten besitzen eine angenehm feine Süße, welche einen wunderbaren Kontrast zu den Röstnoten von Kaffee schafft und Dir einen herrlich cremigen Milchschaum zaubert.











# Das brauchst Du:

250 ml HONIGMILCH, 4 cl Eierlikör, eine Zimtstange, Milchschaum oder SCHLAGRAHM

# So machst Du's:

Damit sich der Eierlikör und unsere Honigmilch zu diesem köstlichen Winterdrink verbinden, solltest Du zuerst den Eierlikör erwärmen. Am schnellsten geht das in der Mikrowelle in einer Tasse.

Dann musst Du nur noch die warme Honigmilch aufschäumen, den Eierlikör dazugeben, einmal mit der Zimstange umrühren und...das wars!

# Genuss-Tipp:

Anstatt die Honigmilch aufzuschäumen, kannst Du sie auch nur erwärmen und den BombarBEEno mit Schlagrahm servieren.

DER PERFEKTE DRINK FÜR DIE FESTTAGE UND BESONDERE FEIERLICHKEITEN.







# Cremiger FISKAFFEE





# Das brauchst Du:

200 ml Kaffee, ein kräftiger Schuss HONIGMILCH, 2 Kugeln VANILLEEIS AUS HEUMILCH, etwas SCHLAGRAHM

Fürs Topping: Schokostreusel, Krokant oder Kakaopulver

#### So machst Du's:

Zuerst bereitest Du den Kaffee zu - wenn Du magst, gerne ein wenig stärker als gewohnt, denn durch das Eis wird das Aroma etwas abgeschwächt. In einer Schüssel mixt Du den abgekühlten Kaffee mit der Honigmilch und dem Vanilleeis schaumig. Dann füllst Du Deinen gerührten Eiskaffee in ein hohes Glas und krönst ihn mit einer großen Schlagrahm-Haube. Für's Auge kannst Du noch ein paar Schokostreusel, Krokant oder Kakaopulver drüber streuen und sofort genießen...

# Genuss-Tipp:

Statt Vanilleeis kannst Du auch eine andere Sorte unserer cremigen Heumilch-Eiskreationen nehmen. Noch leckerer wird's, wenn Du auf die Sahne noch etwas Karamell-, Schoko- oder Haselnusssirup träufelst. Aber auch mit einem Schuss Baileys oder Amaretto schmeckt der Eiskaffee einfach himmlisch!



# Espresso MARBEENI





leicht



Das brauchst Du:

10 ml Lieblingswhiskey, 60 ml gekühlter Espresso, 60 ml kalte **HONIGMILCH,** Eiswürfel

# So machst Du's:

Alle Zutaten in einem Shaker mischen und mit Eiswürfel kräftig schütteln. In einem Martiniglas servieren und genießen!

Fürs Topping: Kaffeebohnen & Zimt- oder Kakaopulver

# Genuss-Tipp:

Der ultimative Muntermacher-Cocktail bei langen Partynächten. Nach einem üppigen Dinner bringt der Espresso Mar<u>BEE</u>ni wieder Schwung in Deinen müden Körper!







# **PUMPKIN-SPICE**

Latte





30 min.





# Das brauchst Du:

500 ml **HONIGMILCH,** 2 Espresso-Shots, 2 TL Vanille-Extrakt,

2 EL Kürbispüree (gekochter und pürierter Kürbis)

#### Pumkin Pie Gewürzmischung:

2 TL gemahlener Ingwer, 1/2 TL Nelkenpulver, 1/2 TL gemahlener Muskat, 1/2 TL Nelkenpfeffer bzw. Piment, 1 TL Zimt, 1 Msp. gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 TL Schokoladen-Extrakt

Fürs Topping: SCHLAGRAHM, Zimt, Honig oder Dörrobst nach Belieben

### So machst Du's:

Die Gewürzmischung und das Kürbispüree unter ständigem Rühren in einem kleinen Topf langsam aufkochen. Nun die Honigmilch und den Vanille-Extrakt dazugeben und dabei immer weiterrühren und leicht zum Köcheln bringen. Jetzt pürierst Du die Kürbismilch mit dem Pürierstab bis sie schaumig wird. Die Espresso-Shots sowie die Hälfte der Kürbismilch gleichmäßig auf 2 Gläser verteilen und mit geschlagener Sahne und Topping Deiner Wahl garnieren.

### Genuss-Tipp:

Falls es mal schnell gehen muss, kannst Du die Pumpkin Pie Gewürzmischung auch kaufen oder gleich die vierfache Menge herstellen, dann hast Du diese für den nächsten Pumpkin-Spice-Kaffeeklatsch schon fertig!

# Honigmilch WAFFELN









# Das brauchst Du:

250 g weiche SENNEREIBUTTER, 500 ml HONIGMILCH, 6 Eier, 500 g Mehl (Weizen, Vollkorn oder Dinkel), 1 Pkg. Backpulver, 1 Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, Kokos- oder Sonnenblumenöl zum Einfetten des Waffeleisens

### So machst Du's:

Zuerst gibst Du alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel und verrührst sie mit dem Mixer zu einem glatten Teig. Danach das Waffeleisen mit Öl einfetten und vorheizen. Jeweils einen Suppenschöpfer Teig ins Waffeleisen geben und goldgelb ausbacken.

Dazu schmecken am besten: heiße Kirschen mit Schlagrahm oder für die Sommerzeit eines unserer 6 cremigen Heumilch-Eissorten mit frischen Beeren oder Früchten.

# Genuss-Tipp:

Waffeln kannst Du übrigens auch super einfrieren. Einfach kurz bevor der Besuch kommt im Backofen auftauen.





# CREMIGER Milchreis



35 min.



w leicht



# Das brauchst Du:

1000 ml **HONIGMILCH,** 250 g Rundkornreis, 1 EL **SENNEREIBUTTER,** 1 ausgekratzte Vanilleschote

Für's Topping: Bienenhonig, Walnusskerne & Orangenspalten

#### For machst Du's:

Die Sennereibutter in einem großen Topf schmelzen und anschließend den Reis kurz darin anschwitzen. Nun die zimmerwarme Honigmilch und die Vanilleschote dazugeben. Unter vorsichtigem Rühren einmal aufkochen lassen, dann von der Herdstelle nehmen. Mit dem Deckel zudecken und 30 Minuten ziehen lassen – nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren. Mit etwas Honig, Walnusskernen und Orangenspalten garnieren.

# Genuss-Tipp:

Schmeckt sowohl warm, als auch kalt einfach köstlich!





# Das brauchst Du:

250 ml **HONIGMILCH**, 500 g glattes Mehl, 2 Pkg. Trockengerm, 1/2 TL Salz, 1 Ei, 2 Eidotter, 60 g weiche SENNEREIBUTTER. 500 ml neutrales Öl oder Butterschmalz, Marmelade zum Füllen

# So machst Du's:

Zuerst gibst Du das Mehl in eine große Schüssel. Die Honigmilch lauwarm erwärmen und darin den Germ und Salz auflösen. Jetzt kannst Du auch schon die Eier, Dotter und die weiche Sennereibutter dazugeben. Nun den Teig gut durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Anschließend den Teig zugedeckt, an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du das Backblech mit Backpapier auslegen und etwas Mehl darüberstreuen.



Sobald der Teig fertig gerastet hat, kannst Du ihn in kleine Stücke teilen - ca. 50 - 60 g pro Stück und zu gleichmäßigen, schönen Kugeln formen. Dann mit etwas Abstand auf das Blech legen und zugedeckt für weitere 10 Minuten gehen lassen. Jetzt kannst Du mit einem zweiten Blech die Kugeln nochmal flach drücken, sodass die Kugeln nur mehr 1-2 cm hoch sind und erneut 20 Minuten gehen lassen.

Nun kannst Du auch schon das Öl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen auf ca. 160 °C. Jetzt kommen die Teiglinge in Öl, Deckel drauf und für 3 Minuten backen lassen. Dann wenden und weitere 3 Minuten backen. Dann aus dem Öl nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Ein bisschen abkühlen lassen und, mit Hilfe eines Spritzsacks, Deine Lieblingsmarmelade in jeden Krapfen füllen.

### Genuss-Tinn

Die Krapfen sollten immer oben dunkler backen als unten. Wenn der Deckel auf der Pfanne ist, entsteht Dampf und sie gehen dann schön auf. Das sorgt auch für den typischen weißen Rand - die Bauchbinde. Falls die Marmelade zu fest ist, kurz erwärmen und glattrühren! 22







leicht



# Das brauchst Du:

450 g Mehl, 15 g frischen Germ, 50 g weiche **SENNEREIBUTTER,** 2 TL Salz, 280 ml warme **HONIGMILCH**, 1 EL **HONIGMILCH** zum Bestreichen, etwas Öl für die Ruhezeit

### So machst Du's:

Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz untermischen und mit der Sennereibutter zu Bröseln verarbeiten. Jetzt kannst Du den Germ mit der Honigmilch glattrühren, zur Mehlmischung gießen und dann zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8 - 10 Min.).

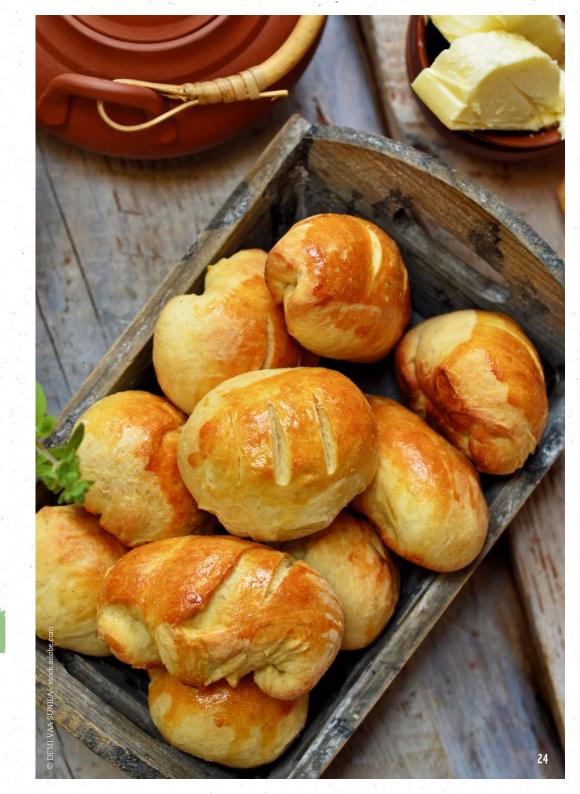
In einer leicht geölten Schüssel an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen – abgedeckt mit leicht geölter Klarsichtfolie.

Nach der Ruhezeit kannst Du den Teig auf Deiner Arbeitsfläche in 10 Portionen teilen (ca. 80 g Stücke). Jetzt formst Du diese zu Kugeln und verteilst sie mit Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen. Nun die Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sie etwa doppelt so hoch sind – dauert ca. 20 Minuten.

In der Zwischenzeit kannst Du den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt noch die Brötchen mit der restlichen Honigmilch bestreichen und für ca. 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

# Genuss-Tipp:

Natürlich kannst Du auch normale Heumilch verwenden, aber durch die süße Honigmilch ersparst Du Dir 1 EL Zucker im Teig. Als Topping kannst Du nach dem Backen noch Hagelzucker drüberstreuen! MMMMH! Jetzt noch Sennereibutter und Marmelade auf die noch warmen Brötchen streichen..... Einfach himmlisch!





# Das brauchst Du:

225 ml warme **HONIGMILCH,** 550 g Mehl, 1 Würfel Germ, 1 Prise Salz, 120 g **SENNEREIBUTTER,** 2 Eier, 1 Eigelb



## So machst Du's:

Zuerst siebst Du das Mehl in eine Schüssel. Den Germ bröselst Du in eine Tasse und verrührst ihn mit etwas lauwarmer Honigmilch. Dann gibst Du das Gemisch zum Mehl, gemeinsam mit der übrigen warmen Honigmilch. Außerdem fügst Du die alle Eier, das Salz und die kleingeschnittene Butter hinzu und knetest alles gut durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Dann deckst Du die Schüssel mit einem Tuch ab und stellst die für ca. eine Stunde an einen warmen Ort.



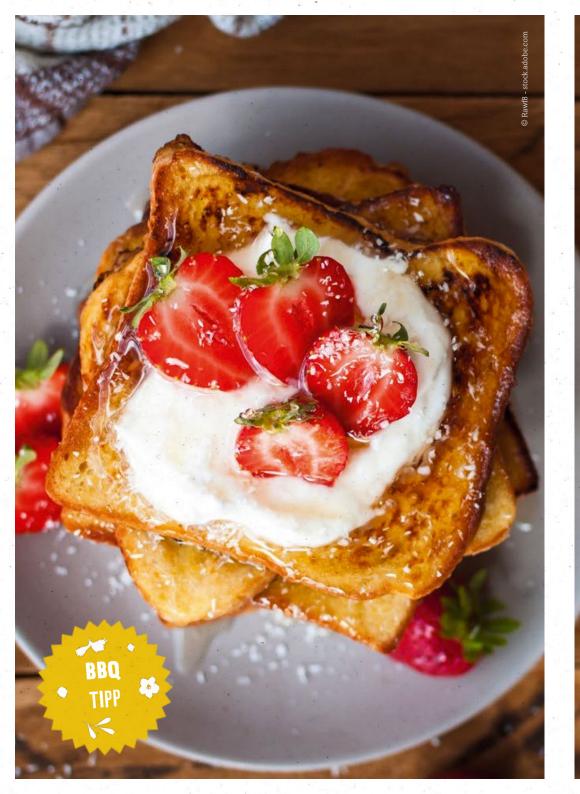
Sobald sich das Volumen in etwa verdoppelt hat, knetest Du alles nochmal durch, drittelst die Masse und formst drei gleich lange Rollen. Dann gibst Du Backpapier auf ein Backblech, legst die Teigrollen nebeneinander auf und flechtest sie zu einem Zopf. Nun für weitere 30 Minuten mit einem Tuch abdecken und währenddessen das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Danach das Eigelb mit 1 EL Wasser versprudeln und den Zopf damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene den Honigmilch-Zopf für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

## Genuss-Tipp:

Am besten ganz frisch mit Sennereibutter und selbstgemachter Marmelade oder Zillertaler Bienenhonig genießen!





# Honigmilch \* ARME RITTER



15 min.





# Das brauchst Du:

500 ml HONIGMILCH, 3 Eier, Toastbrot-Scheiben je nach Hunger, Kokos- oder Sonnenblumenöl zum Braten, SCHLAGRAHM

### So machst Du's:

Zuerst die Eier in einer breiten Schüssel oder Schale aufschlagen und die Honigmilch dazugeben. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.

Jetzt kommen die Toastbrot-Scheiben in die Masse - gerne ein bisschen ziehen lassen, bis die Masse gut aufgesaugt ist. Entweder in einer Pfanne oder direkt am Grill – auf einer Alutasse, mit etwas Öl goldbraun und knusprig ausbacken.



# genuss-Tipp:

Für das Topping hast Du viele Möglichkeiten: frische Früchte oder Beeren, Heumilch-Eis, Schlagrahm, Ahorn- oder Schokosirup, Zillertaler Bienenhonig, Marmelade oder Nutella. Entweder als Frühstück für einen perfekten Start in den Tag oder als Dessert beim nächsten Grillabend mit Freunden.



# HIMMLISCHE Sennerei Bussis









#### Das brauchst Du:

#### Für den Teig:

100 g **SENNEREIBUTTER,** 100 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 180 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 2 EL gem. Mandeln, 2 EL Kakaopulver

#### Für die Heumilch-Creme:

250 ml HONIGMILCH, 10 g Speisestärke, 1 EL Staubzucker

#### Für die Nougat-Creme:

150 g SENNEREIBUTTER, 150 g Nougat, 80 g Zucker, 2 Eigelb

#### For machst Du's:

Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Sennereibutter mit dem Staubzucker und Salz cremig aufschlagen. Jetzt rührst Du die Eier nacheinander ein, dann das Mehl und das Backpulver. Danach die Mandeln und das Kakaopulver unterziehen. Nun füllst Du den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle und spritzt damit 2-3 cm große Tupfer auf das Backblech. In die Mitte eine kleine Mulde eindrücken und im Backofen für ca. 10 Minuten backen. Dann auskühlen lassen, bevor es mit der Milchcreme weitergeht.

Für die Milch-Creme 4 EL Honigmilch mit der Speisestärke glattrühren. Dann die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die Stärkemilch einrühren. 2-3 Minuten köcheln lassen, in eine Schüssel füllen und mit Staubzucker bedecket erkalten lassen.

Für die Nougat-Creme das Nougat klein schneiden und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Jetzt vom Herd ziehen und ebenfalls abkühlen lassen. Nun kannst Du die Sennereibutter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann noch das Nougat unterrühren.

Auf geht's ans Füllen: Die Milchcreme in den Mulden der Kekse verteilen und mit der Nougat-Creme überziehen. Und, wem schenkst Du jetzt ein Bussi?

30





# **PUDDING**

Schnapp Dir Deine Lieblings-Pudding-Sorte und nimm statt Zucker und herkömmlicher Milch, einfach 1 Packerl Honigmilch. So sparst Du Dir den Zucker und bekommst noch mehr Genuss! Egal ob Schoko, Erdbeere, Karamell oder Vanille - ein Honigmilch-Pudding versüßt Dir immer den Tag!



Für diese schnelle Vanillesauce verrührst Du 1/2 Sackerl Vanillepudding mit 4 EL Honigmilch. Zucker kannst Du komplett weglassen. Die übrige Honigmilch aus dem 0,5-Liter-Packerl aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver einrühren. Zum Schluss den Topf nochmal auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und ca. 1 min. weiterkochen lassen.



# adobe.com

### ESPUMA - SCHAUM

350 ml Honigmilch mit etwas Bindemittel (z.B. Xanthan) glattrühren und in einen kleinen Sahnespender füllen. Kapsel eindrehen, Konsistenz prüfen und ca. 1 Std. kaltstellen. Perfekt zum Verfeinern & Garnieren von Desserts, Kuchen oder Heißgetränken.



# MILCHWÜRFEL

Fülle einen Eiswürfelbehälter mit der Honigmilch und friere ihn für ein paar Stunden ein. So hast Du jederzeit frisch gekühlte Milchwürfel für Deinen heißen Kaffee oder Eiskaffee. Die gefrorenen Würfel kühlen super ab, verwässern Dein Getränk aber nicht, wie z.B. Wassereiswürfel. Da die Honigmilch bereits mit echtem Bienenhonig gesüßt ist, sparst Du Dir hier gleich den Zucker.



# dob-com

# **COLD CHAI-LATTE**

400 ml Honigmilch aufkochen und 3 Chai-Teebeutel für 10 Minuten darin ziehen lassen. Dann die Beutel gut ausdrücken, entfernen und abkühlen lassen. Jetzt die Honigmilch-Chai Mischung mit 200 g Vanilleeis und Crushed Ice in den Mixer geben und cremig aufmixen. In kalte Gläser verteilen und mit etwas Bienenhonig und Zimt garnieren.

# **CLEOPATRABAD**

Hast Du etwas Honigmilch übrig und bist Dir nicht mehr sicher, ob sie sich noch zum Trinken eignet? Dann lass Dir ein schönes warmes Bad ein und gib die Honigmilch dazu. Hier hast Du alles für ein königliches Bad in einem Packerl: Milch & Honig. Schon damals schwörte Cleopatra auf schöne und zarte Haut.





# **KENNST DU SCHON ALLE REZEPTHEFTE?**

Entdecke die Vielseitigkeit unserer Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege!





# **ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL**

HOLLENZEN 116, 6290 MAYRHOFEN, ÖSTERREICH ERLEBNIS@SENNEREI-ZILLERTAL.AT · 0043 5285 62713 ONLINESHOP & INFOS: <u>WWW.ESZ.TIROL</u>





00% RECYCELTES PAPIER