

Desserts, Cocktails und Salate für einen aphrodisierenden Valentinstag

Desserts, Cocktails und Salate für einen aphrodisierenden Valentinstag: Verführen Sie Ihren Partner mit dem Menü des Projekts "I love fruit and veg from Europe"

SWITZERLAND, February 4, 2022
/EINPresswire.com/ -- Ein romantisches Frühstück oder ein leckerer Drink mit frischem Obst, [Gemüse](#) und weiteren sinnlichen Zutaten als Abschluss eines gelungenen Valentinstagsdiners? Lassen Sie sich von unseren Rezepten verführen!

Am Valentinstag beginnt die Verführung am Tisch mit einem aphrodisierenden Menü aus frischem Obst und Gemüse. Diese Idee stammt von dem von der Europäischen Kommission unterstützten Projekt „[I love fruit and veg from Europe](#)“, das den bewussten Konsum von Bio-Produkten fördert. Der Trend für den Tag der Liebenden 2022 ist also süß und sexy, die perfekte Kombination für einen Tag, der dem Genuss der Sinne gewidmet ist.

Vom Frühstück bis zum Abendessen: leckere Crêpes, Kuchen, Kekse und Pralinen, die ausgesprochen sinnlich, zugleich aber auch leicht sind und mit aphrodisierenden Zutaten auf der Basis von Obst und Gemüse zubereitet werden. Zum Beispiel? Zutaten wie



Products from I love Fruits and Vegetables Europe



Products from I love Fruits and Vegetables Europe

Bananen, Mandeln, Schokolade, Eier, Chilischoten, Pfeffer, Kaffee, Zimt und viele andere Früchte und Gewürze, die Desserts etwas "würziger" machen, gehen Hand in Hand mit Süße, Sinnlichkeit und gutem Essen. Auf dem Speiseplan für dieses Jahr: Frühstücks-Crêpes, ein unwiderstehlicher Schokoladenkuchen, aphrodisierende Tartufini und unser Cocktail "Amour".

Unser Geheimnis für einen gelungenen Valentinstag besteht darin, den Partner von der Küche aus, also über den Gaumen zu verführen. Neben den gängigen Desserts können Sie verschiedene aphrodisierende Salate mit frischem Obst, Garnelen, Orangen, Zitronenscheiben, Granatapfelkernen und Joghurt zubereiten. Auch Gemüse wie Rucola, Gurke und Fenchel kann verwendet und mit Mandeln, Haselnüssen, Sultaninen und Käse verfeinert werden. Auch Spargel, Paprika, rote Zwiebeln, Auberginen und Chicorée sind reich an Vitaminen und wirken daher anregend. Indem sie in Streifen geschnitten und in einer Pfanne mit etwas Öl, Salz und Pfeffer angebraten werden, können sie zu leichten Beilagen verarbeitet werden.

Vergnüglich, schmackhaft und die Sinne bereichernd - „I love fruit and veg from Europe“ hat einige köstliche Ideen für Ihren Valentinstag 2022 zusammengetragen, die Ihnen diesen Tag in diesem Jahr besonders versüßen sollen: Crêpes mit karamellisierten Bananen zum Frühstück, vielleicht im Bett serviert, ein unwiderstehlicher Schokoladenkuchen, aphrodisierende Tartufini und unser Cocktail "Amour".

Das verführerische [Rezeptbuch](#):

Crêpes mit karamellisierten Bananen

Zutaten für die Crêpes

150 ml Milch

75 g Mehl

1 Ei

1 TL Zucker

1 kleines Stück Butter zum Braten

Für die karamellisierten Bananen

2 Bananen

10 g brauner Zucker

10 g Butter

1 Zitrone

1 Prise Zimt

Zubereitung der Crêpes

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen, bis ein glatter Teig ohne Klümpchen entsteht. Eine kleine Bratpfanne auf dem Herd gut erhitzen und mit Butter einfetten. Mit einer kleinen Schöpfkelle nach und nach den Teig eingießen. Für jeden Crêpe die Pfanne sofort so drehen, dass der Teig den gesamten Boden in einer dünnen Schicht bedeckt. Nach

einer Minute wenden und die Crêpes jeweils für weitere 60 Sekunden backen.

Zubereitung der karamellisierten Bananen

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Bananen dazugeben und einige Minuten lang braten, bis sie zu karamellisieren beginnen. Eine Prise Zimt hinzufügen, den Saft der restlichen Zitrone dazugeben und nochmals dreißig Sekunden lang braten. Zum Schluss über die Crêpes geben und mit einem Kuss servieren.

Schokoladenkuchen

Zutaten

2 Eier
50 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Mehl
50 g Backkakao
150 g Zucker
100 g Sahne
1 Prise Salz
50 ml Kaffee
2 TL Backpulver oder Natriumbicarbonat
1 Prise Chilischote
1 Prise Zimt

Zubereitung

Die Eier und die Butter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Das gesiebte Mehl und den Kakao, den Zucker, die Sahne, eine Prise Salz und den Kaffee hinzufügen und gut vermischen. Zum Schluss das Backpulver, Chili und Zimt hinzufügen. Gut vermengen, anschließend bei 180°C etwa eine halbe Stunde lang backen und schließlich den Gaumen verwöhnen.

Aphrodisierende Tartufini

Zutaten

350 g trockene Kekse
200 g Zucker
2 Eier
200 g weiche Butter
1 kleines Glas Likör
200 g dunkle Schokolade
50 g Backkakao

Zubereitung

Die Kekse grob zerkrümeln und beiseitestellen. In einer Schüssel Zucker, Eier, Butter und Likör miteinander verquirlen. Die Kekse und die in Wasserbad geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Dann kleine Kugeln mit einem Durchmesser von 2 cm formen, in ungesüßten Kakao tauchen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die aphrodisierenden Tartufini kalt servieren.

Ein weiteres Muss für einen gelungenen Valentinstag ist unser leckerer und einfach zuzubereitender Cocktail "Amour".

Zutaten

2/3 Anteil Sherry

1/3 Anteil Roter Wermut

1 Zitronenschale

1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen mit etwas Eis in einen Shaker geben und eine Minute lang schütteln. Die Mischung in ein Glas gießen und mit einer Zitronenschale servieren.

Enjoy.

It's from Europe!

YouTube: <https://youtu.be/JQI0pBfo6hM>

Instagram: <https://www.instagram.com/ilovefruitandvegfromeurope.ch/>

Facebook: <https://www.facebook.com/ILoveFruitandVegfromEurope.Switzerland>

Website: <https://ilovefruitandvegfromeurope.com/>

Tatiana Tschudin

I love Fruit & Veg from Europe

+41 76 683 11 31

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Other](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/562327879>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2022 IPD Group, Inc. All Right Reserved.