

Der Urgenuss Trunk

Stellen Sie sich folgende Situation vor: Es ist zwischen drei und vier Uhr am Nachmittag. Sie sitzen an Ihrem Schreibtisch in ihrem Büro und haben noch drei bis vier Stunden Arbeit vor sich. Auf einmal bekommen Sie ein unbeschreiblich großes Hungergefühl. Wie aus dem Nichts und ganz unerwartet überfällt es Sie. Schon ertappen Sie sich beim gut geübten Griff zur Schokoladenpackung oder, falls Sie zu den Leuten gehören, die ernährungsbewusst sind, zu den mit Schokolade überzogenen Reiswaffeln. Dennoch kommt es Ihnen vor, als ob Ihr Hunger immer größer wird, je mehr Essen Sie zu sich nehmen. Nichts scheint diese Wechselwirkung aufheben zu können.

Verzweifeln Sie nicht! Sie sind nicht allein! Es gibt viele andere Menschen, denen es genauso geht wie Ihnen, so z. B. allen Mitarbeitern der Firma Wu-Wei. Grund genug für unseren Firmenchef, den Herrn Weigerstorfer, etwas gegen dieses Phänomen des Dauerhungers, der nichts desto trotz zur Gewichtszunahme führt, zu unternehmen. Es gelang Herrn Weigerstorfer die ultimative Abhilfe zu finden: Es handelt sich um ein Getränk auf Kakao-Basis, das alle Geschmacksnerven der Zunge stimuliert und langfristig zufrieden stellt, während es ein warmes, wohliges Gefühl im Bauch hinterlässt. Aus diesem Grund haben wir es Urgenuss Trunk getauft.

Das Rezept hierfür basiert auf den altertümlichen Kakao Getränk Mischungen, die sich im 15. Jahrhundert in Südamerika bei den Indios zur Zeit der Entdeckung der ‚Neuen Welt‘ durch Christopher Kolumbus einer großen Beliebtheit erfreuten. Diese wurden aus würzigen, gerösteten und gemahlene Kakaobohnen hergestellt. Das Resultat war ein sehr wohl schmeckendes, erfrischendes Getränk, dessen stimulierende Kräfte den Göttern zugeschrieben wurden. Mit dem Urgenuss Trunk haben auch Sie nun die Möglichkeit, sich dieser Kräfte zu erfreuen und die Geheimnisse des alten Volkes Südamerikas nochmals auferstehen zu lassen.

Zutaten:

Maissirup, Kakao, Zimt, schwarzer Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Himalajasalz, Ingwer, Nelken, Galgant.

Nährwertangaben pro 100 g (eine Portion ca. 25 g):

Brennwert: 1454 kj / 348 Kcal

Kohlenhydrate: 72 g

Proteine: 7 g

Fette: 3 g

BE: 6,0

Zubereitung:

Lösen Sie einen Esslöffel Urgenuss Trunk-Pulver in 200 ml warmer Milch oder heißem Wasser auf. Sie wollen Ihren Urgenuss Trunk cremig oder gar schaumig? Kein Problem! Mit einem Schneebesen gerührt, wird der Urgenuss Trunk zu Ihrem persönlichen Urgenuss-Shake.

Rezeptvorschläge:

Streuen Sie das Pulver über Ihr Müsli, um es schnell in ein leckeres Dessert zu verwandeln.

Vermischen Sie das Urgenuss Trunk Pulver mit etwas Wasser, bis es sich in eine dicke Flüssigkeit verwandelt hat. Nun können Sie verschiedene Fruchtstücke hinein tunken, die Sie dann zum Trocknen auf ein Brett legen. Ohne viel Aufwand haben Sie sich einen alternativen Snack hergestellt, der Sie, im Gegensatz zu Schokolade, nicht dick macht.

Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Urgenuss-Bonbons kreieren. Vermischen Sie das Urgenuss-Pulver mit etwas braunem Zucker und ein wenig Olivenöl bis es eine dicke Paste gibt, die Sie im Wasserbad schmelzen. Geben Sie die geschmolzene Masse auf ein Brett, streichen Sie diese glatt und schneiden Sie sie in kleine Stücke, die Sie trocknen lassen. Schon sind Ihre Urgenuss-Süßigkeiten fertig.