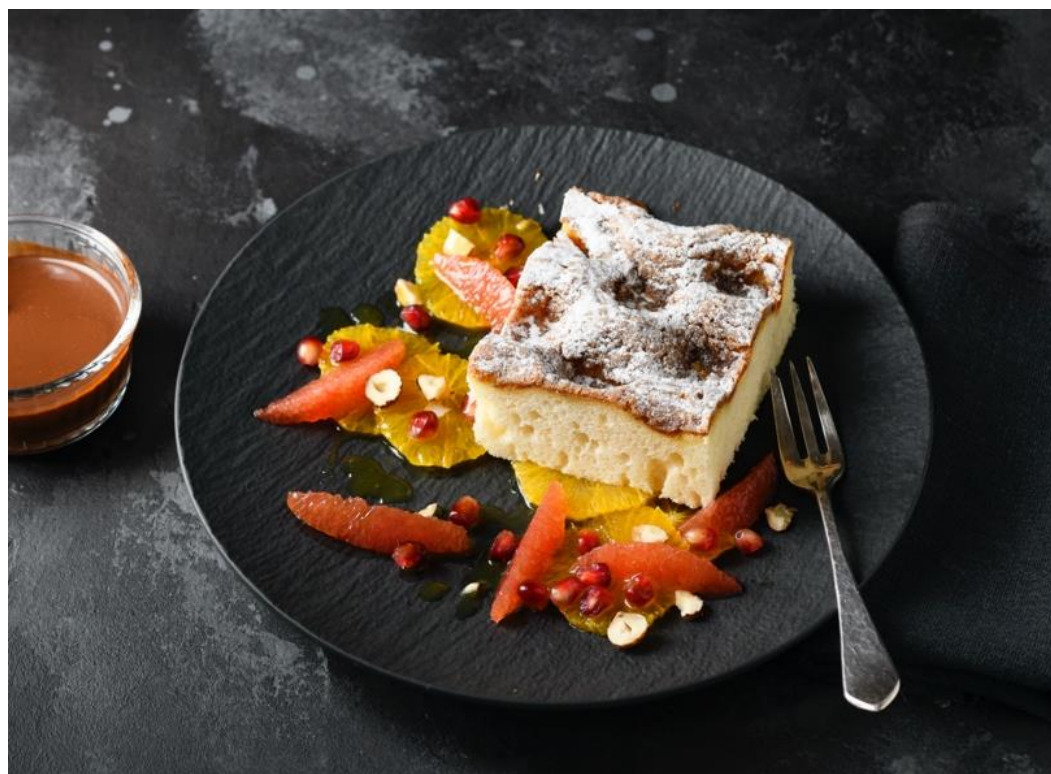


PRESSEINFORMATION

## Fruchtig, zimtig und sahnig ins „Winter Wonderland“

Winterliches Dessertrezept von erlenbacher



„Winter Wonderland“ mit Zimthefekuchen – Foto: erlenbacher backwaren

**Groß-Gerau, den 01. September 2020 – Die Erfolgsformel für ein rundum gelungenes Winterdessert? Ein saftiger Zimthefekuchen, dazu süß-säuerliche Zitrusfrüchte und eine sahnige Nougatsauce. So schlägt es erlenbacher backwaren vor und liefert das passende Rezept gleich mit. Ein Genuss-Trip voller fruchtiger und würziger Überraschungen.**

Gute Basics sind der Grundstock jeder Garderobe, heißt es in der Mode. Eine Weisheit, die sich ohne Weiteres auf die Gastronomie übertragen lässt. Denn auch hier spielen hochwertige Basisprodukte eine zentrale Rolle. Vor allem solche, die sich mit wenigen Zutaten und Handgriffen individuell veredeln lassen. Bestes Beispiel: der *Zimthefekuchen* von erlenbacher. Der locker gebackene Kuchen ist mit einem würzigen Zimt-Guss überzogen und mit Puderzucker bestreut. Vorgeschnitten in drei Riegel können Gastronomen die gewünschte Kuchengröße nach Belieben selbst bestimmen. Zusammen mit einem fruchtigen Zitrusalat und einer cremigen Nougatsauce wird der *Zimthefekuchen* dann zum

## PRESSEINFORMATION

stimmungsvollen „Winter Wonderland“. Überschaubare Zutatenliste, einfache Umsetzung – und für die Gäste eine wunderbar winterliche Entdeckungsreise für alle Sinne.

### Rezept für „Winter Wonderland“:

Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 Stücke *Zimthefekuchen* von erlenbacher backwaren
- 2 unbehandelte Bio-Limetten
- 2 rosa Grapefruits
- 2 Orangen
- 4 EL Zucker
- 1 Sternanis
- 1 TL Speisestärke
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 100 g schnittfester Nuss-Nougat
- 1 Prise Salz
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- Grand Marnier

Zubereitung:

Für den Zitrusalat die Bio-Limetten heiß waschen, trockenreiben und dann die Schale fein abreiben. Alle Zitrusfrüchte so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird.

Anschließend die Filets der Zitrusfrüchte ausschneiden oder in dünne Scheiben schneiden. Den Saft dabei auffangen. Dann die Trennhäute auspressen und auch hier den Saft auffangen.

Die 4 EL Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und mit dem Zitrusaft ablöschen. Sternanis zufügen, aufkochen und köcheln lassen, bis das Karamell sich gelöst hat. Speisestärke und 2 EL Wasser glatt- sowie unterrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Die Limettenschale und die Zitrusfilets untermischen und auskühlen lassen.

## PRESSEINFORMATION

Für die Nougatsauce die Sahne mit Kakaopulver verrühren und aufkochen. Das Nougat erst in kleine Würfel schneiden und dann in die heiße Sahne einrühren. Mit Salz und Grand Marnier nach Belieben abschmecken. Den *Zimthefekuchen* mit dem Zitrusalat und der Nougatsauce auf Tellern anrichten und mit gehackten Haselnüssen dekorieren. Tipp: Die Nougatsauce kann kalt oder warm serviert werden.

### Weiteres Bildmaterial



„Winter Wonderland“ mit Zimthefekuchen – Fotos: erlenbacher backwaren

### Bildmaterial zum Download

[http://purepress.de/erlenbacher/EB\\_Rezept\\_Winter-Wonderland.zip](http://purepress.de/erlenbacher/EB_Rezept_Winter-Wonderland.zip)

### Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert. 2018 wurde das Unternehmen von der WirtschaftsWoche als einer der wertvollsten Arbeitgeber im Raum Groß-Gerau ausgezeichnet. Das Magazin honorierte damit erlenbachers Engagement für das Gemeinwohl. Auch 2020 erhält das Unternehmen erneut den Titel.

### Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

Bettina Borchardt c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, [bbo@pureperfection.com](mailto:bbo@pureperfection.com)