

PRESSEINFORMATION

„Winter-Garten“: kühl und köstlich

Winterliches Dessertrezept von erlenbacher



„Winter-Garten“ von erlenbacher – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 14. November 2019 – Ein Blick auf das Thermometer verrät: die kalte Jahreszeit hat begonnen. Das bedeutet „Bühne frei“ für das neue Winterdessert von erlenbacher backwaren. Im Rezept „Winter-Garten“ ist ein ganz besonderer Kniff versteckt. Denn hier treffen warme Geschmacksrichtungen auf eine kühle, fast schon frühlinghafte Optik. Und das schmeckt. Gegensätze ziehen sich eben an.

Außen ist es zwar kalt, aber die Gäste sind heiß auf ausgefallene Dessertkreationen. Gut, dass erlenbacher in diesem Jahr die Köpfe zusammengesteckt und ein Rezept entwickelt hat, das das Bedürfnis der Gäste nach Ausgefallenem erfüllt – „Winter-Garten“. Hier trifft die *Mandeltårta Erdnuss-Karamell* von erlenbacher auf Vanille-Urkarotten, Popcorn-Meersalz-Trüffel, Macarons, Pistazieneis und frische Blaubeeren. Warm im Geschmack, frisch in der Optik.

PRESSEINFORMATION

Rezept für den „Winter-Garten“:

Zutaten (für vier Personen):

- Mandeltårta Erdnuss-Karamell von erlenbacher
- 1 große Urkarotte
- 100 ml Orangensaft
- Etwas Butter
- Etwas Zucker
- 4 EL süße Schokoladenerde
- 16 Stück Popcorn-Meersalz-Trüffel
- 4 Stück Macaron Pistazie
- 4 Kugeln Pistazieneis
- 12 Blaubeeren
- 12 Lavendelblüten

Die Urkarotte schälen und in Stücke schneiden. Anschließend die Butter zerlassen, den Zucker dazugeben und karamellisieren. Die Urkarotte und eine viertel Vanilleschote dazugeben, im Fond garen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Im Anschluss die Urkarottenscheiben auskühlen lassen.

Ein Stück *Mandeltarta Erdnuss Karamell* auf den vorderen Teil eines Tellers setzen und drei Scheiben der Urkarotte auf dem Teller anrichten. Die Blaubeeren und den Macaron ebenfalls auf den Teller geben und mit Schokoladenmousse fixieren.

Die Schokoladenerde am oberen Tellerrand mit einem Löffel auftragen und eine Kugel Pistazieneis daraufsetzen. Jeweils 4 Popcorn-Meersalz-Trüffel auf dem Teller verteilen, eine Lavendelblüte zerpfücken und ebenfalls über den Teller geben. Zum Schluss mit zwei weiteren, ganzen Blüten dekorieren. Fertig.

PRESSEINFORMATION

Weiteres Bildmaterial



„Winter-Garten“ von erlenbacher: Step 1, Step 2 und Step 3 – Fotos: erlenbacher

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Winter-Garten.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.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren gmbh

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, In@pureperfection.com