

## PRESSEINFORMATION

### Winterdesserts: Erlenbacher greift nach den Sternen

Backwarenexperte erhält zwei Auszeichnungen beim Superior Taste Award



*Marzipan-Amaretto-Schnitte – Foto: Erlenbacher Backwaren*

*Groß-Gerau, den 01. Dezember 2021 – Wie wird man zum Gewinner?*

**Zum Beispiel mit erlesenen Kuchenkreationen wie der *Marzipan-Amaretto-Schnitte* oder dem *Chocolate Raspberry Cake* von Erlenbacher. Beide Produkte wurden beim diesjährigen Superior Taste Award gekürt. Zwei Kuchenträume, mit denen Hoteliers, Restaurant- und Coffeeshopbetreiber ihren Gästen den Winter versüßen.**

Passend zur kühlen Jahreszeit präsentiert Erlenbacher zwei ausgezeichnete Winterkreationen. Einen fruchtig-schokoladigen Kuchen aus der Reihe der *Barista Cakes* und die cremige *Marzipan-Amaretto-Schnitte*. Gleich beide Kuchen haben beim diesjährigen Superior Taste Award abgeräumt. Für die *Marzipan-Amaretto-Schnitte* erhielt Erlenbacher erstmals eine Bewertung von drei Sternen. Den *Chocolate Raspberry Cake* kürte die Jury mit einem Stern. Damit beweist Erlenbacher sein Gespür für kulinarische Trends und einzigartigen Geschmack.

## PRESSEINFORMATION

### **Marzipan küsst Amaretto**

Nichts lädt an kalten Tagen mehr ein, als sich in ein gemütliches Café zu kuscheln und einfach ein Stück Kuchen zu genießen. Das dachte sich auch Erlenbacher und kreierte die *Marzipan-Amaretto-Schnitte*. Ein sahnig-lockerer Kuchen mit winterlichen Trendzutaten. Zwei luftige Mandel-Muffinböden bilden die Grundlage der Schnitte. Dazwischen liegt eine cremige Schicht Amaretto-Sahne mit eingestrudelm Marzipan und Amarettini. Die Krönung: eine weitere Schicht aus Mandelsahne und noch mehr eingestrudelm Marzipan. Feine Schokostreifen on top runden den Kuchen ab. Die Kombination aus Amarettini, einer feinen Mandel-Zucker-Masse und exquisitem Likör ist ein aufregendes Wechselspiel auf der Zunge und der perfekte Zutatenmix für einen genussvollen Winter. Davon ist auch die Jury des Superior Taste Awards überzeugt. Das Resultat: drei Sterne.

### **Schokolade geht immer**

Auch der *Chocolate Raspberry Cake* traf den Geschmack der Experten und erhellt obendrein die dunkle Jahreszeit. Kein Wunder, ist die Lust nach Schokolade doch gerade dann am größten, wenn es draußen kälter wird. Der Kuchen aus der Reihe der *Barista Cakes* besticht durch eine Melange von zartschmelzender Schokolade und der feinen Säure von Himbeeren. Knackige Schokoladenstückchen bilden das i-Tüpfelchen auf dem Kuchen.

„Wir sind sehr stolz, dass wir dieses Jahr nicht nur ein-, sondern gleich zweimal ausgezeichnet wurden. Und zum ersten Mal mit drei Sternen“, freut sich Jette Weigel, Head of Brand Management bei Erlenbacher. „Das bestärkt uns in unserem Streben, Kuchen immer weiter zu denken und zu entwickeln. Wir verfeinern Rezepte, probieren Neues aus und sind immer auf der Suche nach dem noch besseren Genuss.“

## Weiteres Bildmaterial



*Marzipan-Amaretto-Schnitte, Chocolate Raspberry Cake – Fotos: Erlenbacher Backwaren*

## Bildmaterial zum Download

[www.purepress.de/erlenbacher/EB PM Winterdesserts Superior-Taste-Award.zip](http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_PM_Winterdesserts_Superior-Taste-Award.zip)

### Über den Superior Taste Award

Der Superior Taste Award ist eine der höchsten Auszeichnungen der Lebensmittelbranche. Jedes Jahr kürt eine 120-köpfige Jury aus renommierten Chefköchen und Sommeliers die besten und leckersten Produkte der kulinarischen Welt. Seit 2005 hat das Taste Institute mehr als 15.000 Nahrungsmittel- und Getränkeprodukte aus der ganzen Welt bewertet.

### Über Erlenbacher Backwaren

Die Erlenbacher Backwaren GmbH hat sich innerhalb von 45 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 knapp 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für die Systemgastronomie, das Catering und den Fachgroßhandel. Vom Firmensitz in Groß-Gerau aus werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert. Seit Dezember 2015 ist Erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

### Ihr Pressekontakt

Erlenbacher Backwaren GmbH

Robert Rienass c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, E-Mail: [rr@pureperfection.com](mailto:rr@pureperfection.com)