

PRESSEINFORMATION

Das etwas andere Winterdessert

Rezeptidee von erlenbacher mit Walnuss, Matcha und beschwipsten Feigen



„Wintergarten“ – Walnuss Crunch Schnitte mit Punsch-Feigen und Micro-Matcha-Tee-Biskuit –
Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 14. Dezember 2018 – Süßes in der kalten Jahreszeit: ein Muss auf jeder Speisekarte. Nur womit kann man bei den Gästen punkten? erlenbacher backwaren setzt dieses Jahr auf ein Rezept mit Wow-Effekt. Hier werden außergewöhnliche Zutaten kreativ in Szene gesetzt. Und das in wenigen einfachen Schritten – absolut praxistauglich für die Profiküche.

Wie schmeckt die Winterzeit? Zum Beispiel nach Zimt, Nelken oder Lebkuchen. So weit, so traditionell. Zeit für ein wenig Abwechslung. In diesem Jahr bringt erlenbacher darum eine ganz neue Geschmacksdimension auf die Dessertteller. Gemeinsam mit Andreas Scholz, Küchendirektor im Hotel Esperanto in Fulda, hat der Backwaren-Profi ein besonders kreatives Winterrezept kreiert. In den Hauptrollen: ein nussig-knuspriger Kuchen, Matcha-Tee und beschwipste Feigen. Ausgefallen, festlich und dabei einfach in der Zubereitung – genau das Richtige, um im Winter und an den umsatzstarken Festtagen ein kulinarisches

PRESSEINFORMATION

Ausrufezeichen zu setzen. Wem das noch nicht reicht, für den hält erlenbacher sogar noch ein weiteres Dessertrezept bereit.

„Wintergarten“ – Walnuss Crunch Schnitte mit Punsch-Feigen und Micro-Matcha-Tee-Biskuit

Gastronomen können sich freuen: Was aufwendig klingt, ist in nur wenigen Steps umgesetzt. Möglich macht das die cremig-knusprige Walnuss Crunch Schnitte von erlenbacher. Sie muss nur auftauen. So bleibt mehr Zeit, das Dessert aufmerksamkeitsstark zu präsentieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stücke Walnuss Crunch Schnitte von erlenbacher
- Für die Punsch-Feigen:
 - 8 kleine persische Feigen
 - 50 g Zucker
 - 100 ml Glühwein
- Für das Micro-Matcha-Tee-Biskuit:
 - 1 TL Matcha-Pulver
 - 4 EL Mehl
 - 1 ½ TL Backpulver
 - 1 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanillinzucker
 - 2 EL Öl
 - 4 EL Milch
 - 1 Ei
- 4 EL Streudekor/Crunch (Tipp: Andreas Scholz verwendet eine hausgemachte Mischung aus Schokoladen-Keksboden, Puffreis, Nüssen und Kakaobohnen)
- 60 g Nuss-Nougat-Creme
- Etwas aufgelöste dunkle Schokolade

PRESSEINFORMATION

Zubereitung:

Für die Punsch-Feigen den Zucker karamellisieren lassen, mit Glühwein ablöschen und dann die Feigen dazu geben. So lange rühren, bis sich der Karamell ganz aufgelöst hat, danach die Feigen ca. fünf Minuten darin einköcheln.

Für das Micro-Matcha-Tee-Biskuit alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Danach Milch, Öl und Ei dazugeben. Gut verrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Teig in eine geeignete Form – z.B. einen Becher – geben und für etwa 30 Sekunden bei 1.800 Watt in die Industriemikrowelle stellen.

Anrichten:

1. Auf einem Teller mit einem hohen Rand mit einem Pinsel einen breiten Strich mit der dunklen Schokolade ziehen. Die Crunch-Mischung mit einem Löffel auf die Tellermitte geben.
2. Nun die Walnuss Crunch Schnitte diagonal aufschneiden und das „Kuchendreieck“ mit der Spitze nach vorne auf den Crunch setzen.
3. Links und rechts davon die warmen Feigen setzen und den in Stücke gezupften Micro-Matcha-Tee-Biskuit daneben anrichten.
4. Die Nuss-Nougat-Creme mit einem Dressierbeutel und einer Sterntülle auftragen.

Süßes Goodie: „American Christmas“ Kaffeepause



„American Christmas“ Kaffeepause – Fotos: erlenbacher

PRESSEINFORMATION

Der Winter naht – und damit die Zeit der Geschenke. Darum hat erlenbacher sogar noch ein weiteres süßes Goodie in der Hinterhand: die „American Christmas“ Kaffeepause. Eine Dessertvariation mit vier Kuchenhighlights, unter anderem aus der beliebten American-Cakery-Reihe. Very american, very lecker. Und obendrein ein echter „quick win“. Denn hier müssen Gastro-Profis die Zutaten nur noch anrichten. Ideal bei einer hohen Gästeanzahl – wie zum Beispiel Betriebsfeiern.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stück Cookies & Cream Brownie von erlenbacher
- 1 Stück Blueberry-Cheesecake Supreme von erlenbacher
- 1 Stück Caramel-Brownie-Cheesecake Supreme von erlenbacher
- 1 Stück Schoko-Kokos-Schnitte von erlenbacher
- 60 g heller Cookie-Crunch
- 60 g dunkler Cookie-Crunch
- Himbeerfruchtmark
- Mangofruchtmark
- Frische Früchte, z.B. Brombeeren, Himbeeren, Granatapfelkerne, Orangen

Anrichten:

1. Die Kuchenvariationen von erlenbacher in Würfel bzw. kleine Stücke schneiden. Anschließend auf einer Platte oder auf einem großen Teller mit einem Löffel einen Streifen mit zweierlei Cookie-Crunch ziehen.
2. Die Kuchenstücke darauf anrichten und mit Himbeer- und Mangomark-Tupfen garnieren.
3. Zusätzlich noch mit einer Auswahl frischer Früchte garnieren und servieren.

PRESSEINFORMATION

Weiteres Bildmaterial (Auswahl)



Step by Step: Walnuss Crunch Schnitte mit Punsch-Feigen und Micro-Matcha-Tee-Biskuit – Fotos: erlenbacher

Bildmaterial zum Download

http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_Winterdessert-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 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

PRESSEINFORMATION

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

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

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