

Nie mehr BBQ ohne Kuchen

erlenbacher versüßt die Grillsaison – mit zwei leckeren Desserts



Dessert zur Grill-Saison „Orange Brownie Bomb“ – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 8. Mai 2018 – Bratwurst und Steak – mehr braucht es nicht für ein gelungenes BBQ-Angebot. Fehlt nur noch eine Nachspeise. Dessert und Grillen, passt das überhaupt zusammen? Jetzt schon. Zum Start der Saison liefert erlenbacher zwei kreative Rezeptideen: Maple Walnut Blondie mit gerösteten Marshmallows und Orange gefüllt mit Double Chocolate-Schnitten. So setzen Gastronomen süße Akzente auf der Grillkarte.

Sommerzeit ist Grillzeit – auch in der Gastronomie. Kaum steigen die Temperaturen, haben Bratwurst, Steak, Nudelsalat und Co. Hochkonjunktur. Hauptsache herzhaft-deftig. Und wie sieht das typische Dessert aus? Gute Frage. erlenbacher hat die Antwort: „Miss Maple Marshmallow“ und „Orange Brownie Bomb“. Mit diesen Rezepten macht der Backwaren-Profi das Grillangebot desserttauglich. Heiß serviert ist das passende Barbecue-Feeling hier gleich inklusive.



Dessert zur Grill-Saison „Miss Maple Marshmallow“ – Foto: erlenbacher

Miss Maple Marshmallow

Very american. Hier treffen zwei Klassiker aufeinander: ein nussiger Maple Walnut Blondie und geröstete Marshmallows. Genau die richtige Portion Lagerfeuerromantik für ein ganz besonderes Dessert.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Maple Walnuts Blondie
- 100 ml frisches Mangomark mit etwas Kaltbinder angedickt
- 8 frische Blaubeeren
- 8 frische Brombeeren
- 8 frische Himbeeren
- 8 EL bunte Mini Marshmallows
- 4 Zweige frische Minze

Zubereitung:

Step 1

- Die Marshmallows in der Mitte eines Tellers zu einem Kreis legen und mit einem Flambierbrenner abflämmen. Nachdem die Oberfläche fest

PRESSEINFORMATION

geworden ist, den Kreis wenden und erneut abflämmen. Danach etwas auskühlen lassen, damit er die Form hält.

Step 2

- Nun mit einem Pinsel einen Strich des Mangomarks auf den Teller auftragen. Danach das Kuchenstück diagonal aufschneiden, sodass man zwei Dreiecke erhält.

Step 3

- Zwei Kuchenstücke so auf dem Mangomark anrichten, dass ein Spalt frei bleibt. In diesen Spalt die gegrillte Marshmallowscheibe stecken und fixieren. An den Enden des Mangomarks jeweils die Beeren anrichten und mit einem Zweig frischer Minze garnieren.

Orange Brownie Bomb

Saftige Orangen gefüllt mit einer zartschmelzenden Double Chocolate-Schnitte – für dieses Dessert ist immer Platz.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Orangen
- 6 Stück Double Chocolate-Schnitte
- 100 ml frisches Himbeermark mit etwas Kaltbinder angedickt
- 4 frische Erdbeeren
- 20 frische Himbeeren
- 20 frische Johannisbeeren
- 12 frische Brombeeren
- 8 Physalis halbiert
- 12 frische Minzblätter

Zubereitung:

Step 1

PRESSEINFORMATION

- Den Deckel der Orange abschneiden und eine Kerbe in den Deckel schneiden, damit man die Schnur später besser fixieren kann. Dann die Orange aushöhlen.

Step 2

- Die Kuchenstücke halbieren und jeweils drei halbe Kuchenstücke in eine ausgehöhlte Orange stecken. Nun den Deckel aufsetzen und mit der Schnur über Kreuz verschnüren.

Step 3

- Die mit dem Kuchen gefüllten Orangen etwa 10 Minuten bei 180 Grad in einem Ofen erhitzen. In der Zwischenzeit mit einer Quetschflasche das Himbeermark mit Hilfe eines Schallplattenspielers oder einer Töpferscheibe auf einen Teller kreisförmig auftragen.

Step 4

- Mit den Beeren, der Physalis und der Minze dekorieren und die gegrillte Orange in der Mitte des Tellers anrichten. Mit einem kleinen Löffel servieren.

Bildmaterial herunterladen:

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Nie-mehr-BBQ-ohne-Kuchen.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.

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

PRESSEINFORMATION

Tel: 030/4430 8220, ln@pureperfection.com

