

SINCE 1888

SÜSSE AUFMERKSAMKEITEN LIEBE GEHT DURCH DEN DESSERT-MAGEN

Ob Valentinstag, Mutter- oder Vatertag, ob zum Hochzeits- oder Geburtstag – süße Leckereien sind ein beliebter Weg, Zuneigung auszudrücken. Und das völlig zurecht, denn nichts sagt so schön „Ich liebe dich“ wie ein selbstgebackener Kuchen, handgefertigte Pralinen oder andere Köstlichkeiten aus der eigenen Küche. Hier zeigt nicht das Endprodukt allein die Wertschätzung für einen Menschen, sondern auch die Zeit, die man sich für die Zubereitung genommen hat. Ob Backanfänger oder Hobbybäcker – jeder kann seinen Liebsten eine kulinarische Freude machen. Alles, was es braucht, ist ein gutes Rezept und das passende Equipment. Hier finden Sie clevere Tipps für beides.

Sweets for my Sweet

Lecker sollten süße Aufmerksamkeiten selbstverständlich sein, aber auch hübsch anzusehen. Diese zwei Rezepte erfüllen beide Kriterien. Obendrein sind sie nicht schwer zuzubereiten und lassen zudem Spielraum für eigene Interpretationen und Gestaltungen.

► Mini-Pavlovas mit Himbeeren und Maracuja

Pavlova ist eine fluffige Torte aus Baisermasse, die vor allem in Australien und Neuseeland beliebt ist, wo sie erfunden wurde. Als süße Aufmerksamkeit für den Liebsten oder die Liebste machen Mini-Pavlovas besonders viel her. Rot als Farbe der Liebe darf dabei natürlich nicht fehlen – Himbeeren und Maracuja sorgen für die entsprechende Deko und das fruchtige Finish.

► Saftiger Beeren-Mandelkuchen mit Zitronen-Ricotta-Topping

Eine erfrischende und fruchtige Freude macht man den Beschenkten mit diesem Beeren-Mandelkuchen. Dafür muss gar nicht unbedingt Beeren-Zeit sein, denn für den Kuchen eignen sich auch TK-Früchte wunderbar. Nur für die Deko sollte dann lieber auf saisonales Obst zurückgegriffen werden. Alternativ kann man auch mit Schokospänen und/oder gehobelten Nüssen ein schönes Topping zaubern.



PRODUKTTIPPS



RÖSLE Teigschaber, pink, 26 cm
UVP: 15,95 €



RÖSLE Schneebeesen, pink, 27 cm
UVP: 22,95 €

Küchenwerkzeuge - Basics

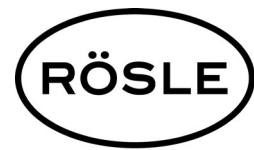
Neben Schüsseln und Backformen gibt es zwei weitere Basics, die für die Zubereitung süßer Naschereien aus dem Ofen nicht fehlen sollten: ein Teigschaber und ein Schneebeesen. Wer hier einmal gut investiert, hat lange etwas von diesen vielseitigen Küchenwerkzeugen.

Mit der PINK CHARITY EDITION von RÖSLE setzt man auf langlebiges, hochwertiges Equipment, bringt Farbe in die Küche und tut gleichzeitig etwas Gutes. Denn pro

verkauftem Artikel spendet RÖSLE 1 € an Pink Ribbon Deutschland. Die Kommunikationskampagne mit der rosafarbenen Schleife setzt sich dafür ein, die Sensibilität für Brustkrebs zu stärken und Brustkrebs-Vorsorge für Frauen zu einer Selbstverständlichkeit werden zu lassen.



ZUM DOWNLOAD
(Text und Bildmaterial)



SINCE 1888

SÜSSE AUFMERKSAMKEITEN MINI-PAVLOVAS MIT HIMBEEREN UND MARACUJA

Für 6 Mini-Pavlovas (ca. 8 cm Durchmesser)

Zutaten:

4 Eiweiß Gr. L (Zimmertemperatur)
230 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
20 g Stärke
1 TL Apfelessig
300 ml Sahne
3 Maracujas
150 g Himbeeren
Puderzucker nach belieben

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 75 Minuten

Auskühlzeit: 1-2 Stunden



Foto: ©RÖSLE

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.
2. Das Eiweiß in einer **Schüssel** steif schlagen, dabei 200 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Vanillemark hinzufügen. Das Eiweiß 5 Minuten schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse seidig-glatt glänzt.
3. Die Stärke **sieben** und mit dem Apfelessig unter das Eiweiß heben.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweißmasse auf 6 Häufchen aufteilen und in Form streichen. Die Masse muss nicht gleichmäßig sein, sollte aber einen Durchmesser von ca. 8 cm haben, die Höhe ergibt sich daraus.
5. Den Backofen auf 110 °C herunterregeln und die Baiserrmasse 75 Minuten backen bzw. trocknen lassen. Die Pavlovas im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür abkühlen lassen.
6. Währenddessen die Sahne in einer **Schüssel** steif schlagen und kühlenstellen.
7. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen. Das Maracuja-Fruchtfleisch mit dem restlichen Zucker in einem **kleinen Topf** aufkochen und bei geringer Hitze so lange köcheln lassen, bis es eine sirupartige Konsistenz hat. Anschließend abkühlen lassen.
8. Die Pavlovas mit einem Klecks Sahne, dem Maracujasirup und den Himbeeren dekorieren und durch ein **feines Sieb** mit Puderzucker bestreuen.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Platzierung eines Produkttipps zu einem RÖSLE Produkt (inkl. Foto und Produktbezeichnung) im Umfeld der Rezeptveröffentlichung
- Angabe des Foto-Copyrights: ©RÖSLE
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext



ZUM DOWNLOAD
(Text und Bildmaterial)

PRODUKTTIPPS

Rührschüsseln für den guten Zweck

RÖSLE Schüssel-Set 2-tlg. mit Frischhaltedeckeln aus Glas Ø 20, 24 cm

- Das Schüssel-Set mit den pinken Deckeln bringt Farbe in die Küche und überzeugt durch vielseitige Einsatzmöglichkeiten – von der Zubereitung über das Servieren bis zur Aufbewahrung.
- Durch den robusten Edelstahl 18/10 sind die Schüsseln hygienisch, geschmacksneutral und extrem langlebig.
- Die Frischhaltedeckel aus gehärtetem Glas mit Silikonrand sorgen für aromadichtes Verschließen.
- Sowohl Schüsseln als auch Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Pro verkauftem Artikel spendet RÖSLE 1 € an Pink Ribbon Deutschland und unterstützt so im Kampf gegen Brustkrebs.



UVP: 99,95 €

Für kleine Mengen

RÖSLE Butter-/Saucenpfännchen ELEGANCE, Ø 12 cm

- Das RÖSLE Butter- und Saucenpfännchen aus Edelstahl 18/10 ist die perfekte Besetzung, wenn es um kleine Mengen geht, etwa geschmolzene Butter oder feine Saucen zu Spargel, Fleisch, Fisch oder auch Süßspeisen.
- Der gekapselte Boden mit Aluminiumkern speichert die Wärme ideal und sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Der praktische, rundumlaufende Schüttrand garantiert tropffreies Ausgießen.
- Geeignet für Elektro-, Keramik-, Gas- und Induktionsherde sowie den Einsatz im Backofen und die Reinigung in der Spülmaschine.



UVP: 24,95 €

Fein gepudert

RÖSLE Rundgriff Küchensieb feinmaschig, Ø 12 cm

- Das RÖSLE Küchensieb ist durch das feine Maschengewebe bestens zum Abgießen, Feinpassieren und Blanchieren geeignet.
- Auch beim Bestäuben mit Puderzucker und Sieben von Mehl ist das Küchensieb das perfekte Helfer.



UVP: 33,95 €



SÜSSE AUFMERKSAMKEITEN SAFTIGER BEEREN-MANDELKUCHEN MIT ZITRONEN-RICOTTA-TOPPING

Für 1 Kuchen (24 cm Durchmesser)

Zutaten:

150 g weiche Butter
120 g Zucker
3 Eier
1 EL Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
300 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren)
2 Bio-Zitronen
250 g Ricotta
100 g Frischkäse
25 g Puderzucker
frische Beeren und gehobelte Mandeln (geröstet) für die Deko

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 45 Minuten



Foto: ©RÖSLE

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten.
2. In einer **Schüssel** Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Vanillezucker, Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten **Schüssel** vermengen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig aus der Schüssel in die Form geben und die Beeren darauf verteilen.
3. Im heißen Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr haften bleibt („Stäbchenprobe“). Den Kuchen auskühlen lassen.
4. Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der zweiten Zitrone mit einem **Fadenschneider** Zesten abschneiden und für die Deko beiseitelegen.
5. Ricotta, Frischkäse, Puderzucker, Zitronenschale und -saft glattrühren und mit einer **Palette** auf den vollständig ausgekühlten Kuchen streichen. Mit frischen Beeren, Zitronenzesten und gehobelten Mandeln garnieren. Optional mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen!

Tipp: Der Kuchen schmeckt gekühlt am besten und erfrischendsten!

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:

- Platzierung eines Produkttipps zu einem RÖSLE Produkt (inkl. Foto und Produktbezeichnung) im Umfeld der Rezeptveröffentlichung
- Angabe des Foto-Copyrights: ©RÖSLE
- Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext

 **ZUM DOWNLOAD**
(Text und Bildmaterial)

PRODUKTTIPPS

Rührschüsseln für den guten Zweck

RÖSLE Schüssel-Set 2-tlg. mit Frischhaltedeckeln aus Glas Ø 20, 24 cm

- Das Schüssel-Set mit den pinken Deckeln bringt Farbe in die Küche und überzeugt durch vielseitige Einsatzmöglichkeiten – von der Zubereitung über das Servieren bis zur Aufbewahrung.
- Durch den robusten Edelstahl 18/10 sind die Schüsseln hygienisch, geschmacksneutral und extrem langlebig.
- Die Frischhaltedeckel aus gehärtetem Glas mit Silikonrand sorgen für aromadichtes Verschließen.
- Sowohl Schüsseln als auch Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Pro verkauftem Artikel spendet RÖSLE 1 € an Pink Ribbon Deutschland und unterstützt so im Kampf gegen Brustkrebs.



UVP: 99,95 €

Profi-Back-Equipment

RÖSLE Streich-Palette gerade, 39 cm

- Die RÖSLE Streich-Palette ist ideal zum Glattstreichen von Teigen, Cremes und Glasuren sowie zum Anheben von Kuchen oder Torten.



UVP: 33,95 €

Das Auge isst mit

RÖSLE Fadenschneider

- Mit dem RÖSLE Fadenschneider können durch die kleinen Lochungen sehr feine Schalenstreifen („Zesten“) von Zitrusfrüchten abgezogen werden - die weiße, bittere Haut unter der Schale bleibt dabei an der Frucht haften.
- Zitrusfrucht-Zesten eignen sich wunderbar zur Dekoration und Verfeinerung von Suppen und Salaten sowie von Kuchen und Torten.



UVP: 22,95 €

ÜBER RÖSLE

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne Pink Ribbon World Wide Awareness im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden inzwischen 13 weitere Outlets in Deutschland, Österreich und den Niederlanden zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.

WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com