



## Weihnachtliche Rezeptinspiration von POTT

*Wiesbaden, September 2022.* Bald ist es wieder soweit: Die Tage werden kürzer und Weihnachten steht vor der Tür. Zeit, mal wieder die Küchenmaschine herauszuholen und für die Kuchentafel am Wochenende Leckeres zu zaubern. Und das müssen nicht zwangsläufig immer nur Plätzchen sein!

POTT Rum 40% ist dabei ein vielseitiger Begleiter. Im Brownie-Dessert mit Rumkirschen, als Zugabe in saftigen Apple Scones oder als Zutat in der heißen Schokolade für die kalte Jahreszeit verleiht er Gebäck und Getränken das gewisse Etwas. Gegen den Winterblues schafft POTT Eierlikör Abhilfe und sorgt für geschmackvolle Momente in der (Vor-)Weihnachtszeit. Das Beste ist: Alle Rezepte sind in kürzester Zeit zubereitet!

### Brownies mit Rumkirschen

#### Zutaten für die Brownies:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 5 Bio-Eier Gr. L
- 1 Pck. Echter Vanillezucker
- 40 g POTT Rum 40%
- 1 Prise Salz
- 1 EL Mehl



#### Zutaten für die Rumkirschen:

- 1 kg Kirschen (frisch oder TK)
- 50 g Gelierzucker 2:1
- 50 g POTT Rum 40%

#### Zutaten für die Creme:



500 g Mascarpone

250 g Sahne

75 g Puderzucker

Außerdem Schokospäne zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

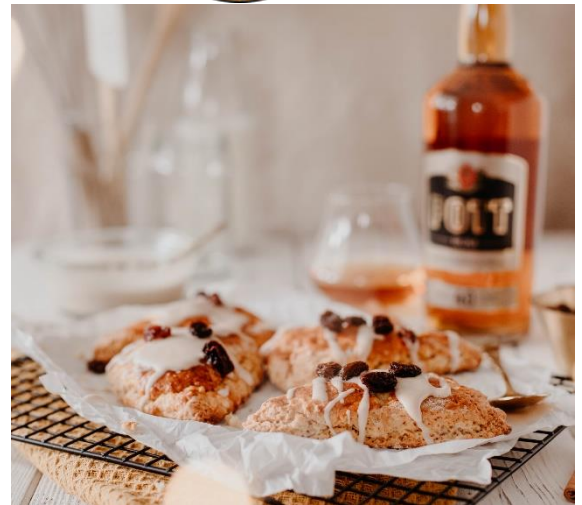
1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die frischen Kirschen entsteinen und zusammen mit POTT Rum 40% und Gelierzucker in einen Topf geben und für ca. 5 Minuten aufkochen, dann auskühlen lassen.
3. Für die Brownies die Zartbitterkuvertüre, Butter und braunen Zucker in einen Topf geben und schmelzen.
4. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles klumpenfrei verrühren.
5. Den fertigen Teig auf das Backblech gießen und glattstreichen.
6. Im Backofen für 35 Minuten backen. Hinweis: Der Teig bleibt sehr weich und saftig, das gehört so.
7. Den Teig auskühlen lassen und anschließend mit einem Dessertring Kreise aus dem Teig ausstechen, die genau in ein Einmachglas passen
8. Zuletzt die Creme zubereiten. Dazu die Mascarpone mit der Sahne glattrühren.
9. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.
10. Nun werden die drei Komponenten (Brownies, Kirschen, Creme) abwechselnd in das Einmachglas geschichtet: Creme, Kirschen, Teig, usw.



## Apple Scones

### Zutaten für den Teig:

- 240 g Mehl
- 1-2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 60 g Apfelmus
- 60 ml Milch
- 1 EL POTT Rum 40%
- 80 g Butter
- 1 großer Apfel (geschält und in Würfel geschnitten)
- 1 Eigelb verquirlt zum Bestreichen
- Rosinen (über Nacht in POTT Rum 40% eingeweicht)



### Zutaten für die Glasur:

- 125 g Puderzucker
- 1-2 EL POTT Rum 40%

### Zubereitung:

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier bereitstellen.
2. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Anschließend in einer Schüssel die trockenen Zutaten miteinander vermengen und danach alle anderen Zutaten unterrühren. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine (wichtig ist, dass die Butter wirklich kalt ist und der Rührvorgang nicht zu lang dauert).
4. Zuletzt noch die Äpfel und ein paar Rosinen unter den Teig arbeiten.



5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig auf 2-3cm ausrollen (mit den Händen oder einem Nudelholz).
6. Den Kreis mit einem Messer halbieren, vierteln und schließlich in kleine Achtel unterteilen.
7. Die fertig geformten Scones auf das Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und für 15 Minuten goldbraun backen
8. Puderzucker mit etwas POTT Rum 40% zu einer Glasur glattrühren und über die Scones geben.
9. Zum Dekorieren können auch wieder Rosinen oder Äpfel genutzt werden.

## **Pott & Dark Marshmallow Chocolate**

### **Zutaten:**

- 1 TL brauner Zucker
- 2 TL dunkles Schokoladenpulver
- 5 cl POTT Rum 40%
- 120 ml Milch
- 2 EL Sahne
- Marshmallows
- Schokoladensauce



### **Zubereitung:**

1. Braunen Zucker, dunkles Schokoladenpulver und POTT Rum 40% mit etwas heißem Wasser sorgfältig verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen.
3. Milch erhitzen und zusammen mit der Schokoladenmasse in das Glas geben, so dass dieses zu 80% voll ist.
4. Die geschlagene Sahne als Haube verwenden



5. Zu guter Letzt nach Belieben die Marshmallows und die Schokoladensauce auf die Sahnehaube geben.

## **Winter Love**

### **Zutaten:**

6 cl POTT Eierlikör

9 cl Orangensaft

### **Zutaten für das Topping:**

Milchschaum

Zimtpulver

### **Für die Deko:**

Getrocknete Orangenscheibe

### **Zubereitung:**

1. POTT Eierlikör zusammen mit dem Orangensaft erhitzen
2. In ein Glas gießen, Milchschaum und Zimt als Topping dazu und mit einer getrockneten Orangenscheibe verzieren.





## **Über POTT**

Ein Garant für höchste Qualität und Reife – dafür steht POTT Rum. Die feine Spirituose bietet ein ausgeprägtes Geschmackserlebnis für anspruchsvolle Genießer: Kenner schätzen die Marke aufgrund ihres erlesenen Aromas, der goldenen Färbung und ihrer reichen Duftfülle. Daher ist POTT Rum auch der beliebteste deutsche braune Rum. Den echten Übersee-Rum, gibt es in den zwei Trinkstärken 40% vol und 54% vol. Neben dem echten Übersee-Rum Klassiker POTT Rum gehört auch POTT Eierlikör als rumbasierter Eierlikör zum Sortiment.

Weitere Informationen unter [www.pott.de](http://www.pott.de)

## **Über Henkell Freixenet**

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

### **Pressekontakt:**

#### **Henkell Freixenet**

Charlotte Murakami

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63205

E. [charlotte.murakami@henkell-freixenet.com](mailto:charlotte.murakami@henkell-freixenet.com)