



So lecker schmeckt Ostern

NEU: POTT Eierlikör



Wiesbaden, Februar 2021. Pünktlich zur Ostersaison steht bei der bekannten Rum-Marke POTT alles auf Gelb: **POTT Eierlikör** mit 16% vol. ergänzt als Newcomer seit Januar 2021 das Sortiment rund um den Klassiker POTT Rum und zeigt mit einfachen und raffinierten Rezepten wie lecker Ostern schmecken kann.

Ob pur in einem Stielglas zum Kaffee serviert, als klassische Eierlikörtorte, als ausgefallene Herzchen-Praline oder als Aperitif-Variante bei dessen Anblick einem schon das Wasser im Mund zusammenläuft – die Einsatzmöglichkeiten von POTT Eierlikör sind vielseitig. Das Besondere am Neuling: Sein weicher, aromatischer Geschmack – abgerundet durch die feine Vanillenote des verwendeten Übersee Rums – der harmonisch die Zunge schmeichelt. POTT Eierlikör in der 0,7-Liter-Flasche ist für eine UVP von 9,99 Euro erhältlich.



Leckere Osterrezepte mit POTT Eierlikör

Spring Flip

Zutaten:

- 8 cl POTT Eierlikör
- 8 cl Orangensaft
- Orangenzeste
- Eiswürfel

Anleitung:

Eiswürfel in einen Shaker geben. 8 cl POTT Eierlikör und 8 cl Orangensaft hinzugeben. Alles kräftig shaken und in ein Sekt- oder Weißweinglas geben. Mit Orangenzeste garnieren.





Blüten Cupcakes

Zutaten:

125 g	Weizenmehl
2 gestr.TL	Backpulver
175 g	Puderzucker
1 Pck.	Puddingpulver mit Sahnegeschmack
125 g	Speiseöl
3	Eier (Größe M)
160 ml	POTT Eierlikör
125 g	Butter
200 g	Frischkäse
3 gestr.TL	grüne Lebensmittelfarbe (z. B. "4 Back- & Speisefarben" von Dr. Oetker)
3 Pck.	Dekorblüten mit Stiel



© Dr. Oetker

Anleitung:

Hinweis: "Eine bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitung zu diesem Rezept finden Sie auf [Backen.de](https://backen.de)"

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver verrühren. Anschließend Puderzucker, Puddingpulver, Öl, Eier und 130 ml vom Eierlikör dazugeben und alles 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig in Muffinförmchen füllen und für 30 Min. im unteren Drittel des Ofens backen. Anschließend aus dem Blech heben und abkühlen lassen.
4. Butter und Frischkäse zusammen mit Puderzucker und 2 EL POTT Eierlikör mit dem Mixer zu einer glatten Creme verrühren und mit der Lebensmittelfarbe Grün einfärben.
5. Creme in einen Spritzbeutel füllen und mit der geschlossenen Sterntülle (Ø 6 mm) kleine Tuffs auf die Muffins setzen.
6. Zuletzt mit den Dekorblüten verzieren und bis zum Servieren kaltstellen.



Eierlikör-Pralinen

Zutaten:

400 g	Zartbitter-Kuvertüre
35 g	weiße Kuvertüre
25 g	Puderzucker
40 g	Butter
40 ml	POTT Eierlikör



© Dr. Oetker

Anleitung:

Hinweis: "Eine bebilderte Schritt-für-Schritt Anleitung zu diesem Rezept finden Sie auf Backen.de"

1. Zuerst die Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stückchen hacken und zwei Drittel davon in einem Wasserbad schmelzen. Das andere Drittel wird später zum Temperieren der Schokolade genutzt.
2. In der Zwischenzeit schon einmal eine Silikonform für Pralinen auf einen Rost stellen und einen Bogen Backpapier darunterlegen.
3. Wenn die Kuvertüre komplett geschmolzen ist, sollte die Temperatur etwa bei 45°C liegen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre dazu geben.
4. So lange rühren bis die Kuvertüre ebenfalls geschmolzen ist und die Temperatur der Kuvertüre zwischen 31-32°C liegt.
5. Die Hälfte der Kuvertüre mit einem Spritzbeutel in die Silikonformen geben. Dabei die Förmchen randvoll füllen. Etwa 5 Min. warten und dann die Form umdrehen, sodass die Kuvertüre wieder rauslaufen kann.
6. Die Schokohüllen so 10 Min. fest werden lassen und in der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Dazu zuerst die weiße Kuvertüre in einem weiteren Wasserbad schmelzen.
7. Die Butter zusammen mit dem Puderzucker aufschlagen und dabei langsam den POTT Eierlikör dazugeben. Anschließend die weiße Kuvertüre unterrühren und mit einem Spritzbeutel in die festgewordenen Schokoformen füllen.
8. Die Förmchen anschließend mit der übrigen Zartbitter-Kuvertüre verschließen und die Pralinen für eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.



Eierlikörtorte

Zutaten:

4	Eier (Größe M)
120 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Weizenmehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 gestr.TL	Backpulver
75 g	Schokotröpfchen
450 ml	POTT-Eierlikör
6 Btl.	Gelatine fix (z.B. Gelatine fix (15 g) von Dr. Oetker)
800 g	Schlagsahne
12	Schoko-Becher
einige	gehackte Haselnüsse



© Dr. Oetker

Anleitung:

Hinweis: "Eine bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitung zu diesem Rezept finden Sie auf [Backen.de](https://backen.de)"

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Backpapier mit dem Springformrand auf dem Boden der Form einspannen.
2. Eier 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit 1 Pck. Vanillezucker mischen und unter Rühren einrieseln lassen. Masse weitere 2 Min. aufschlagen.
3. Mehl mit Haselnüssen und Backpulver mischen und ganz kurz unter die Masse rühren. Schokotröpfchen dazugeben und kurz unterrühren.
4. Teig in die Springform geben und 30 Min. im unteren Drittel des Ofens backen. Anschließend 20 Min. auf einem Rost auskühlen lassen.
5. Für die Füllung 150 ml POTT Eierlikör mit 1 Btl. Gelatine fix verrühren und 1 Pck. Vanillezucker dazugeben.



6. 600 g Sahne mit 3 Btl. Gelatine fix steif schlagen. 3 EL der Sahne zum angerührten Eierlikör geben und glattrühren. Dann beide Cremes zusammengeben und vorsichtig verrühren.
7. Sahne direkt auf den Tortenboden in die Springform geben und glattstreichen. Am Rand 12 Schoko-Becher in die Creme drücken. Dabei etwa 1 cm Platz zum Rand lassen. Auf die Schoko-Becher 150 ml Eierlikör verteilen.
8. Für den Spiegel 150 ml Eierlikör mit 1 Btl. Gelatine fix verrühren und gleichmäßig auf der Sahnecreme verteilen.
9. 200 g Sahne und 1 Btl. Gelatine fix aufschlagen, in den Spritzbeutel geben und mit der Sterntülle (Ø 14 mm) Tufts auf die mit Eierlikör gefüllten Schoko-Becher spritzen.
10. Gehackte Haselnüsse auf die Tufts streuen und die Torte für 30 Min. kaltstellen. Anschließend aus der Springform lösen und servieren.

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. Rund um den echten Übersee Rum-Klassiker POTT Rum erweitert nun auch POTT Eierlikör als rumbasierter Eierlikör das Sortiment.

Weitere Informationen unter www.pott.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com



Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag

Corporate Communications & PR

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63214

E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com