

Einfach lecker: Backrezepte mit Schuss

Wiesbaden, Februar 2022. Naschkatzen aufgepasst: Mit diesen köstlichen Backrezepten „mit Schuss“ lässt sich nicht nur der eigene Gaumen verwöhnen, auch die Liebsten werden davon begeistert sein. Egal ob luftig, locker – klassisch oder ausgefallen die Leckereien eignen sich perfekt zum Osterbrunch, für die Geburtstagsparty oder den ganz normalen Kaffeeklatsch – Lieblingsrezept-Potenzial ist dabei auf jeden Fall garantiert!

Der fruchtige Maracuja Poke Cake mit Mangaroca Batida de Côco versprüht pures Tropical-Feeling, während die Vanille-Baisertorte mit Schokoladencreme und POTT-Eierlikör besonders bei Kirschen-Liebhabern punktet. Die hellgrünen Schoko-Tartelettes mit Kuemmerling Pfefferminz-Creme sind nicht nur optisch richtige Hingucker, sie sorgen auch noch für eine Extraportion Frische. Auch der Browniekuchen mit Walnüssen und POTT Rum-Karamell zaubert im Handumdrehen ein geling sicheres Genuss-Highlight auf den Tisch.

Maracuja Poke Cake mit Kokos-Topping

(Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std. + Wartezeit 3 Std.)

Zutaten für ca. 15 Stück:

1 Bio-Zitrone
225 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (Gr. M)
200 g Vollmilchjoghurt
125 ml Sonnenblumenöl
100 ml Maracujanektar
150 ml **Mangaroca Batida de Côco**
250 g Gelierzucker 1:1
300 g Schlagsahne
150 g Speisequark (20 % Fett)
30 g Puderzucker
2 TL Sahnesteif
4 Maracujas
30 g Kokoschips
Fett und Mehl für die Form
Alufolie



Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren. Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Joghurt und Öl nacheinanderiterrühren. Mehl-Mix zügigiterrühren.
3. Rührteig in einer gefetteten und mit Mehl ausgestäubten rechteckigen Springform (ca. 18 x 28 cm) gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten Backzeit den Kuchen eventuell mit Alufolie bedecken und zu Ende backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
4. Inzwischen Maracujanektar, 50 ml Mangaroca Batida de Côco, Rest Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd köcheln. Fruchtmasse in einen Messbecher mit Ausgießer umfüllen und ca. 1 Stunde auskühlen.
5. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels Löcher im Abstand von ca. 2 cm in die Kuchenoberfläche ein-, aber nicht ganz durchdrücken. Flüssige Fruchtmasse in die Kuchenlöcher füllen. Den Kuchen zwischendurch in der Form leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Fruchtmasse besser setzt. Danach eventuell restliche Fruchtmasse in die Löcher füllen. Kuchen nochmals ca. 2 Stunden kaltstellen.
6. Sahne, Quark, 100 ml Mangaroca Batida de Côco und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts 3–4 Minuten steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem Kuchen wellig verteilen. Kuchen aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Maracujas halbieren und das Mark herauslösen. Kuchenstücke mit Maracujafruchtfleisch und Kokoschips verzieren.

Brennwert (pro Stk.): 1740 kJ, 415 kcal

Vanille-Baisertorte mit Schokoladencreme, Kirschen und Eierlikör

(Zubereitungszeit ca. 2 ¾ Std. + Wartezeit ca. 1 ½ Std.)

Zutaten für ca. 12 Stück:

4 frische Eiweiß (Gr. M)
1 Prise Salz
250 g + 2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Apfelessig
2 EL + 2 TL Speisestärke
400 g Zartbitterkuvertüre
300 g Schlagsahne
400 ml **POTT Eierlikör**
300 ml Kirschnektar
400 g TK-Sauerkirschen
Backpapier



Zubereitung:

1. Für die Baisermasse Eiweiß ca. 30 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Inzwischen auf einen Bogen Backpapier zwei Kreise (à ca. 18 cm Ø) zeichnen. Auf einen weiteren Bogen Backpapier noch einen Kreis (à ca. 18 cm Ø) zeichnen. Backpapierbögen wenden und auf jeweils ein Backblech legen.
2. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei langsam 250 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Essig zugeben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse glänzt. 2 EL Stärke über die Masse sieben und unterrühren.
3. Eischneemasse mit einem angefeuchteten Esslöffel auf den beiden Backpapierbögen innerhalb der Kreise locker verstreichen. Eischneemasse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) auf der 2. Schiene von oben und auf der 2. Schiene von unten bei leicht geöffneter Backofentür ca. 1 ½ Stunden backen. Backofen ausschalten und Baiser bei komplett geöffneter Ofentür ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
4. Inzwischen Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf erhitzen (nicht kochen!). Heiße Sahne über die Kuvertüre gießen und solange rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. 200 ml POTT Eierlikör unter die Schokosahne rühren. Eierlikör-Schokolade erst abkühlen lassen und danach mindestens 2 Stunden kaltstellen.
5. 250 ml Kirschnektar und 2 EL Zucker aufkochen. 2 TL Stärke und 50 ml Nektar glatt rühren. Stärkemix in den kochenden Nektar rühren. Gefrorene Kirschen zugeben. Alles nochmals aufkochen und 2–3 Minuten köcheln. Vom Herd ziehen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
6. Eierlikör-Schokolade mit den Schneebesen des Rührgeräts 1–2 Minuten aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (14 mm Ø) füllen. Ca. 8 kleine Schokocreme-Tuffs auf einen Baiserboden spritzen. Mit ca. 1/3 Kirschen und 1/3 vom übrigen POTT Eierlikör beträufeln. 2. Baiserboden darauflegen, ebenfalls mit ca. 8 Schokocreme-Tuffs, jeweils 1/3 Kirschen und POTT Eierlikör toppen. 3. Boden darauflegen, mit Rest Creme, Kirschen und POTT Eierlikör toppen. Torte sofort servieren.

Brennwert (pro Stk.): 300 kJ, 500 kcal

Schoko-Tartelettes mit Pfefferminzcreme

(Zubereitungszeit ca. 1 Std. + Wartezeit ca. 4 Std.)

Zutaten für 6 Stück:

125 g Mehl
110 g Puderzucker
1 TL Kakao
1 Prise Salz
75 g kalte Butter
1 Eigelb (Gr. M)
100 g Zartbitterschokolade
2 Blatt Gelatine
200 g Doppelrahmfrischkäse
4 Fläschchen (à 20 ml) **Kuemmerling Pfefferminz**
evtl. 1–2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
150 g Schlagsahne
5 Stiele Minze
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett und Mehl für die Förmchen
Frischhaltefolie



Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, 50 g Puderzucker, Kakao, Salz, Butter in Stückchen und Eigelb mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen (ca. 15 cm Ø) formen und in 6 gleich große Scheiben schneiden. Jede Teigscheibe auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 12 cm Ø) ausrollen.
3. 6 Tarteletteförmchen mit Heheboden (à ca. 10 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Je 1 Teigkreis in ein Förmchen legen und leicht andrücken. Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.
4. Tartelettes im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Böden direkt vorsichtig mit einem Löffelrücken nach unten drücken. 50 g Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Böden der Tartelettes damit bestreichen. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
5. Gelatine in einer Schüssel vollständig mit kaltem Wasser bedecken und 5–10 Minuten einweichen. Frischkäse, 60 g Puderzucker, 2 Fläschchen Kuemmerling Pfefferminz und eventuell Lebensmittelfarbe ca. 3 Minuten mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Sahne in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen.
6. 2 Fläschchen Kuemmerling Pfefferminz in einem Topf erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. 2–3 EL Frischkäsecreme unter die flüssige Gelatine rühren, dann alles unter die übrige Frischkäsecreme rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Creme mit einem Esslöffel in den Tartelettes verteilen und mindestens 2 Stunde kaltstellen.

7. 50 g Kuvertüre grob hacken. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Tartelettes aus den Förmchen lösen, mit Schokolade und Minze verziert servieren.

Brennwert (pro Stk.): 2180 kJ, 520 kcal

Browniekuchen mit Walnüssen und Rum-Karamell

(Zubereitungszeit ca. 40 Min. + Wartezeit ca. 1 Std.)

Zutaten für ca. 16 Stück:

300 g Zartbitterschokolade
300 g Butter
200 g Walnüsse
125 g Mehl
100 g Kakao
4 Eier (Gr. M)
300 g Zucker
100 ml + 2 EL **POTT Rum 40%**
250 g Schlagsahne



Zubereitung:

1. Für den Teig Schokolade grob hacken. Schokolade und 250 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, vom Herd nehmen. Walnüsse grob hacken. Mehl und Kakao mischen.
2. Eier und 200 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren. Mehl-Mix über die Eiermasse sieben und locker unterheben. Flüssige Schokobutter und 50 ml POTT Rum 40% unterrühren. 150 g gehackte Nüsse unterheben.
3. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 20–25 Minuten backen. Brownie aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
4. Inzwischen für den Rum-Karamell 100 g Zucker und 2 EL POTT Rum 40% bei schwacher Hitze goldgelb karamellisieren, bis der Zucker sich komplett gelöst hat. 50 g kalte Butter in Stückchen zugeben und schmelzen. Direkt 150 g Sahne und 50 ml POTT Rum 40% zugießen (Vorsicht, kann spritzen!), aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln, bis sich die Klümpchen gelöst haben und eine cremige Konsistenz entsteht. Rum-Karamellsoße ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
5. 100 g Sahne mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. Brownie in Stücke schneiden. Mit Sahne, Karamellsoße und übrigen Walnüssen verzieren.

Brennwert (pro Stk.): 1850 kJ, 440 kcal

Über Mangaroca Batida de Côco

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem (Lebens-)Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und strengste Qualitätsmaßnahmen bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Als Klassiker unter den Spirituosen feiert Mangaroca Batida de Côco nun ein Revival: Ob pur auf Eis, als exotischer Longdrink oder Szene-Cocktail – der Kokosdrink mit 16% Alkohol verzaubert in vielen Variationen mit dem Kuss der Kokosnuss. Seit Januar 2021 sorgt der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 21% Alkohol und seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment seit Januar 2021 um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter www.batida.de.

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. Zum echten Übersee Rum-Klassiker POTT Rum gehört auch POTT Eierlikör als rumbasierter Eierlikör zum Sortiment.

Weitere Informationen unter www.pott.de

Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterschnaps gehört seit Generationen zur deutschen Kioskkultur: Er bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Genießen an. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze (wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze) sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling. Seit April 2020 sorgt der Line Extender Kuemmerling Pfefferminz für einen Frischekick im Spirituosenregal. Fruchtig-würzige Aromen, wie Zitrone, Enzian und Kardamom, runden den frischen Geschmack der Minze ab.

Weitere Informationen unter www.kuemmerling.de und www.facebook.com/kuemmerling.

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

Angelina Demeuth

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com