



## Frühlingshafte Rezeptinspiration von POTT

Wiesbaden, Februar 2022. Wie inspirierend: Pünktlich zur Frühjahrsaison weckt POTT mit vier ansprechenden Rezepten die Lust auf köstliche Leckereien. Dank der modernen Interpretation der beliebten Klassiker wie Rumkugeln, Tiramisu und Co. entfalten die Köstlichkeiten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Und das Beste ist, alle Rezepte sind super lecker und in kurzer Zeit zubereitet!

Ob für das süße Dessert oder die frühlingshafte Kaffeetafel – die Rezepte mit POTT Rum und POTT Eierlikör eignen sich perfekt für das nächste Zusammentreffen mit den Liebsten. Denn wer kann schon den kleinen Dessertgläsern mit Herrencreme oder köstlichem Eierlikör-Tiramisu widerstehen? Alle Kreationen können individuell dekoriert werden – so macht doch das Zubereiten besonders viel Spaß! Der Frühling kann also kommen...

### Rumkugel-Cakepops

#### Zutaten:

- 500 g Kuchenreste (Schokoladenkuchen)
- 80 g weiche Butter
- 6 EL POTT Rum 54%
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 6 EL gehackte Haselnüsse
- 6 EL Schokoladenstreusel
- ca. 16 Cake-Pop-Stiele



#### Zubereitung:

1. Kuchenreste fein zerbröseln und mit weicher Butter und Rum verrühren.
2. Aus der Masse ca. 16 Kugeln formen und je einen Cake-Pop-Stiel in die Kugeln stecken.
3. Die Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Kugeln nacheinander in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Anschließend mit gehackten Haselnüssen oder Schokoladenstreuseln bestreuen und vollständig auskühlen lassen.



## Pistazien-Eierlikör-Torte

### Zutaten:

#### Schokoladenbiskuit

4 Eier (M)  
100 g Zucker  
eine Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
70 g Mehl (Typ 405)  
30 g Kakao

#### Eierlikör-Creme

4 Blatt Gelatine  
250 g Mascarpone  
250 ml POTT Eierlikör  
3 EL Zucker  
200 g Sahne  
80 g Schokoladenraspeln  
gehackte Pistazien zum Bestreuen  
Schokoladeneier für die Deko



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Schokoladenbiskuit, die Eier mit dem Zucker und Vanilleextrakt ca. 15 Min. dickcremig aufschlagen. Anschließend eine Prise Salz, Mehl und Kakaopulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20-25 Min. backen.
4. Danach den Biskuitboden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Springform lösen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Eierlikör-Creme Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, anschließend gut ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen.



6. Eierlikör, Mascarpone und Zucker verrühren, anschließend 3-4 EL der Creme unter die geschmolzene Gelatine rühren.
7. Die Mischung nun unter die restliche Mascarponecreme rühren und ca. 1 Stunde kaltstellen.
8. Sahne schlagen und zusammen mit den Schokoladenraspeln unter die Mascarponecreme heben.
9. Biskuit waagrecht halbieren, einen Boden mit Creme bestreichen, den zweiten Boden darüberlegen und die restliche Creme rundum verteilen und glatt streichen. Mit etwas Eierlikör beträufeln, gehackte Pistazien darüber streuen.
10. Anschließend mit Schokoladeneiern dekorieren.

## Eierlikör-Tiramisu

### Zutaten:

- 600 g Mascarpone
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 12 EL POTT Eierlikör
- 3 EL Milch
- 8 EL Espresso
- 8 EL Orangensaft
- 300 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestreuen



### Zubereitung:

1. Mascarpone mit Puderzucker, Vanilleextrakt, Eierlikör und Milch verrühren.
2. Espresso und Orangensaft vermischen.
3. Löffelbiskuits in der Espressomischung wenden.
4. Mascarponecreme und Löffelbiskuits in Dessertgläser schichten und anschließend mit Kakaopulver bestreuen.



## Herrencreme

### Zutaten:

- 1 Pck. Sahnepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 500 ml Milch
- 50 ml POTT Rum 40%
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Sahne
- 60 g Schokoladenraspeln
- Himbeeren für die Deko



### Zubereitung:

1. Sahnepudding nach Packungsanweisung mit Zucker und Milch zubereiten, in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie (direkt auf der Oberfläche) abdecken. Pudding ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
2. Rum und Vanilleextrakt unter den Pudding rühren, Sahne schlagen und zusammen mit den Schokoladenraspeln unterheben. Die Creme in Dessertgläser füllen und mit Schokoladenraspeln und Himbeeren dekorieren.

## Stracciatella-Gugelhupf mit Kirschen

### Zutaten:

- 220 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier (M)
- 325 g Mehl (Typ 405)
- 1 Pck. Backpulver
- eine Prise Salz
- 70 ml Orangensaft
- 60 ml POTT Eierlikör





100 g Schokoladentropfen  
100 g Kirschen, abgetropft aus dem Glas  
Schokoladenglasur

### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker ca. 4 Min. cremig aufschlagen, anschließend die Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit Orangensaft und Eierlikör und die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren.
4. Zum Schluss die Schokoladentropfen und die abgetropften Kirschen unter den Teig heben.
5. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 55 Min. backen.
6. Anschließend gut auskühlen lassen, stürzen und mit Schokoladenglasur überziehen.

### **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](http://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, Freixenet Mía, Freixenet Mederaño, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

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

# Pressemitteilung



## Pressekontakt:

### **Henkel Freixenet**

Angelina Demeuth

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63208

E. [angelina.demeuth@henkel-freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkel-freixenet.com)