

Fruchtig-prickelnde Highlights für die Ostertafel Menger-Krug lädt zum Osterbrunch ein

Wiesbaden, Februar 2023. Ostern steht vor der Tür! Der perfekte Anlass, um Freunde und Familie zu einem ausgiebigen Osterbrunch einzuladen und den Frühlingsanfang gebührend zu zelebrieren. Mit von der Partie: Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut. Denn was gibt es Schöneres, als die ersten warmen Tage am Osterwochenende gemeinsam mit den Liebsten und einem prickelnden Glas Sekt zu verbringen?



Der Premiumschaumwein Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut aus der „Deutschen Sektkollektion“ ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch ein stilvoller Hingucker auf der Ostertafel. Um diese gekonnt in Szene zu setzen, braucht es nicht viel: Eine weiße Leinentischdecke, weißes Geschirr und Leinenservietten in hellen Naturtönen wirken wunderbar frisch und bilden die perfekte Basis für ein minimalistisches Ostersetting. Dazu ein Strauß blühender Frühlingszweige und schon ist die Tafel gedeckt. Puristisch, modern und edel – genau wie Menger-Krug.

Passend dazu servieren wir einen **Rosé Spring Bellini** – ein stilvoll-prickelnder Drink mit **Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut** und **Dutch-Baby Ofenpancakes** mit fruchtig-süßem **Himbeer-Rhabarber-Kompott**. Unbedingt ausprobieren!

Prickelnde Rezepte für den perfekten (Oster-)Brunch

Himbeer-Rhabarber-Kompott



Hurra, Frühling! Spätestens mit diesem süß-säuerlichen Himbeer-Rhabarber-Kompott kommen Frühlingsgefühle auf. Perfekt als Topping für köstliche Ofenpancakes oder als Geheimzutat, um Menger-Krug Spätburgunder Brut einen fruchtigen Touch zu verleihen – der Rosé Spring Bellini lässt grüßen!

Zutaten:

- 250 g Rhabarber (frisch oder TK)
- 200 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 75 g Zucker
- 80 ml Rhabarber- oder Apfelsaft

So geht's:

1. Den Rhabarber säubern, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Himbeeren ebenfalls säubern und trocknen. Tiefkühlfrüchte ggf. eine halbe Stunde antauen lassen.
2. Den Zucker in einem Topf mit einem EL Wasser auflösen. Den Rhabarber kurz darin anschwitzen, dann mit dem Saft ablöschen. Die Himbeeren untermischen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Danach den Saft abschöpfen und zur Seite stellen und das Fruchtkompott in ein Marmeladenglas füllen. Beides abkühlen lassen.

Einfach, aber raffiniert: Rosé Spring Bellini

Um dem prickelnden Spätburgunder Rosé Brut von Menger-Krug eine besonders fruchtige Note zu verleihen, einfach einen Teelöffel des vorbereiteten Kompotts ohne Fruchtfleisch in ein Sektglas geben, mit dem gekühlten Sekt aufgießen und mit den Liebsten genießen. Die fruchtigen Komponenten unterstreichen das Aromenspiel des Premium-Sekts perfekt. Ein absoluter (Oster)Traum.



Dutch Baby Ofenpancakes



Das luftige „Dutch Baby“ – auch „Puffed Pancake“ genannt – wird im Ofen zubereitet und ist ein zusätzlicher Hingucker auf der Ostertafel. Ideal für einen ausgiebigen (Oster)Brunch – schnell zubereitet, unglaublich lecker und ein köstlicher Augenschmaus. Der süß-säuerliche Rhabarber und die fruchtige Himbeere harmonieren perfekt mit dem Klassiker aus dem Ofen.

Zutaten (für 12 Mini Ofenpancakes):

- 3 Eier
- 250 g Milch
- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- Prise Salz

So geht's:

1. Für die Dutch Pancakes wird ein Muffinblech benötigt. Dieses auf ein Blech in den Ofen stellen und bei 230° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Aus den Zutaten einen glatten Pfannkuchenteig mischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. In das heiße Muffinblech nun je einen TL geschmolzenes Butterschmalz oder Sonnenblumenöl geben und ebenfalls kurz erhitzen. Das dauert ca. 5 Minuten. Dann die Muffinmulden bis zur Hälfte mit Pfannkuchenteig füllen.



MENGER-KRUG

Presseinformation

- Die Pancakes ca. 20 Minuten goldbraun backen, anschließend vorsichtig aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Pancakes mit Puderzucker bestäuben und mit einem TL Joghurt und dem Himbeer-Rhabarber-Kompott servieren.

Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut in der 0,75-l-Flasche ist zu einer UVP von 9,99 Euro erhältlich.

Über Menger-Krug

Menger-Krug ist puristisch, modern und gleichzeitig edel im Design – ein zeitgemäßer Sekt, der eine hohe Verbraucherakzeptanz im Segment Premiumschaumwein aufweist. Die Marke steht für exzellente Deutsche Sekte, die mit Leidenschaft, Liebe und Herzblut hergestellt werden. Hierfür werden Burgunder-Trauben aus ausgewählten deutschen Weinlagen für die Menger-Krug Sekte vinifiziert. Die Heimat der Marke ist die Sektmanufaktur in Wiesbaden, die mit allen Sinnen erlebt und genossen werden kann. Die Deutsche Sekt Kollektion besteht aus zwei ausdrucksstarken Cuvées mit unverwechselbarem Charakter, die sich durch ihr langanhaltendes und feingliedriges Mousseux auszeichnen. www.menger-krug.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

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Angelina Demeuth

Communication & Hospitality

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63 208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com