

## Presseinformation

Dezember 2010

### Raffinierte Desserts mit den AEG Küchenhelfern zaubern

Mit raffinierten Desserts von AEG schon jetzt den Weihnachtszauber entfachen

Wohlig würzige Düfte nach Pfefferkuchen und Bratäpfeln liegen in der Luft und kündigen das nahende Fest der Feste an. Mit zwei raffinierten Dessertvorschlägen und den Küchenhelfern von AEG kann man den Lieben die Wartezeit bis Weihnachten versüßen. Eine Crème Brûlée im Bratapfel holt ein Stück Kindheitserinnerung an den Esstisch und eine weihnachtliche Tiramisuvариante verzaubert die Gäste.

#### **Bratapfel deluxe: Crème Brûlée im Apfel gegart**

In unserer Kindheit heiß und innig geliebt, tritt der Bratapfel in edler Begleitung ins Rampenlicht der Festtafel und begeistert Jung und Alt. Für sechs Portionen wird jeweils ein mittelgroßer Winterapfel beispielweise der Sorte Boskoop benötigt. 150 Gramm Crème fraîche mit 300 Millilitern Sahne sowie einem gestrichenen Esslöffel Zucker vermengen und mit dem Mark von zwei Vanilleschoten sowie etwas Zitronenabrieb aufkochen lassen. Anschließend mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Äpfel mit einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen. Nun drei Eigelbe und einen gestrichenen Esslöffel Zucker mit dem Schneebesen glatt rühren und unter die noch warme Vanillesahne geben. Durch ein Sieb abseihen und in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Diese auf einem flachen Backblech circa 30 Minuten im Ofen garen. Für die Zubereitung eignet sich hier besonders der AEG ProCombi Multidampfgarer. Die Äpfel anschließend bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und vor dem Verzehr mit circa 20 Gramm braunem Rohrzucker pro Apfel sowie einem Bunsenbrenner vorsichtig karamellisieren. Als i-Tüpfelchen geröstete Rosinen und Nüsse auf der Karamellschicht anrichten. Bon Appetit!

#### **Weihnachtstiramisu mit Rotweinbirnen**

Dem perfekten Tiramisu zum Feste dient die Rotweinbirne als weihnachtlich-fruchtiger Clou. Für vier Portionen werden zunächst acht halbe Birnen mit circa 500 Millilitern Rotwein bedeckt und bei geringer Hitze aufgekocht. Zu dem Rotweinsud drei Gewürznelken, zwei Zimtstangen und eine Vanillestange geben und mit drei Esslöffeln Rohrzucker abschmecken. Sud und Birnen bei schwacher Hitze 30 Minuten ziehen lassen und in feine Streifen schneiden. Unterdessen zwei Eier trennen und unter Zugabe von jeweils zwei gestrichenen Esslöffeln Zucker mit dem Powermix Silent von AEG steif beziehungsweise cremig schlagen. Die Eigelbmasse mit 165 Gramm Mascarpone und einer Prise Orangenabrieb verfeinern und unter den Eischnee heben. Nun 125 Gramm Pfeffernüsse grob zerkleinert in ein Glas füllen und mit den Birnenstreifen und etwas Rotweinsud tränken. Anschließend mit einer Crèmeschicht bedecken.

Die nächste Etage mit 125 Gramm grob zerkleinertem Spekulatius beginnen. Auch hier Birne und Sud darüber geben und mit einer Lage Crème deckeln. Die Gläser über Nacht durchziehen lassen und vor dem Servieren mit Zimt bestäuben. Nach dem Servieren ausgiebig loben und schmecken lassen.

Presstext und Foto stehen unter <http://newsroom.electrolux.com/at/> zum Download zur Verfügung.

Share more of our thinking on [www.electrolux.at](http://www.electrolux.at)

**Electrolux** ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka und Frigidaire. 2009 setzte Electrolux mit 51.000 Mitarbeitern circa 10,3 Milliarden Euro um.

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Menedetter PR  
Patrick Schlager  
Stoß im Himmel 1, 1010 Wien  
Tel. 01/533 23 80  
[schlager@menedetter-pr.at](mailto:schlager@menedetter-pr.at)