

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.Lokai-fels@electrolux.com

Cool bleiben: AEG präsentiert die besten Einfrier-Tipps und Rezeptideen für heiße Tage

August 2017

Hitzewelle? Hoch die (Eis-)Tüten! Um trotz heißer Temperaturen kulinarisch einen kühlen Kopf zu bewahren, gibt AEG Tipps zum Thema Einfrieren – und verrät, welche Rezeptideen für einen köstlichen Frischekick sorgen.

Erreicht die Sommerhitze ihren Höhepunkt, ist ein Kühlschrank mit Gefrierfach ganz besonders praktisch: Richtig eingefroren bleiben Obst, Gemüse und Co. lange haltbar – und lassen sich jederzeit wieder verarbeiten. Doch der Gefrierschrank lässt sich nicht nur zum Lagern der Lebensmittel nutzen, er eignet sich auch wunderbar zur Herstellung von erfrischenden Köstlichkeiten. Ob selbstgemachtes Eis oder kreative Eiswürfel: Mit folgenden Tipps von AEG übersteht man jede noch so große Hitzewelle.

1. Richtig einfrieren

Alle Lebensmittel, die man einfrieren möchte, sollten so gut wie möglich auf die Minusgrade vorbereitet werden: Gemüse sollte man vorher blanchieren, denn dadurch wird die Enzymaktivität reduziert. Diese kann bewirken, dass sich Farbe und Geschmack verändern sowie Vitamine verloren gehen. Obst sollte am besten gewaschen, zerkleinert und in kleinen Portionen einschichtig vorgefroren werden. Um Gefrierbrand zu vermeiden, muss man zudem darauf achten, dass die Lebensmittel luftdicht verpackt sind.

2. Erfrischende Desserts selber machen

Die Zubereitung von Eis ist viel leichter als die meisten Hobbyköche denken – denn ein Gefrierschrank leistet dabei ebenso gute Arbeit wie eine Eismaschine. Besonders bei heißen Außentemperaturen, ist der AEG ProFresh mit TwinTech Technologie der perfekte Küchenhelfer: Die TwinTech sorgt dafür, dass die Lebensmittel länger frisch und knackig bleiben. Kühl- und Gefrierabteil arbeiten dank zweier separater Kälteerzeuger unabhängig voneinander. Der Gefrierbereich bleibt dadurch frostfrei, während die Luft im Kühlschrank separat fließt und für eine optimale Luftfeuchtigkeit sorgt. Wie wäre es also mit einem erfrischenden Ananas-Minze-Joghurt-Eis oder einer leckeren Frischkäse-Torte aus dem Kühlschrank? Die kreativen DIY-Eisrezepte gibt es auf dem Geschmackssachen-Blog von AEG: <http://geschmackssachen.aeg.de/eis-eis-baby-erfrischende-koestlichkeiten-aus-dem-kuehlschrank/>

3. Mit kreativen Eiswürfeln überraschen

Gekühlte Drinks sind an heißen Tagen ein Muss – und lassen sich mit einem einfachen Trick auch optisch aufpeppen: Dazu einfach essbare Blüten, Kräuter, ganze Früchte, Obststückchen oder Fruchtsaft in Eiswürfel-Behälter füllen und mindestens drei Stunden im Gefrierfach durchfrostet lassen. Die ausgefallenen Eiswürfel sorgen für den extra Frischekick und machen aus jedem Getränk einen echten Hingucker – perfekt für die nächste Gartenparty!

Electrolux Hausgeräte GmbH
Fürther Straße 246
DE-90429 Nürnberg

+49 911 323 0

www.electrolux.de

www.aeg.de

<http://newsroom.electrolux.com/de>

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg I
Geschäftsführung: Brian Fogh
Registergericht: HRB 20603 I
USt-IdNr: DE 811117185

4. Umweltschonend frostern

Wer Lebensmittel einfriert, nutzt üblicherweise Gefrierbeutel oder Dosen aus Kunststoff. Doch Plastik ist weder umweltfreundlich noch gesund. Die bessere Alternative: leere Schraub- oder Einmachgläser. Bei flüssigen Lebensmitteln empfiehlt sich, das Glas nur zu etwa drei Vierteln zu befüllen, damit es nicht platzt, wenn sich gefrorene Flüssigkeiten ausdehnen. Brot oder Brötchen lassen sich außerdem auch bestens in einem Baumwollbeutel oder in Papiertüten einfrieren. Ebenfalls umweltbewusst auf ganzer Linie: Die AEG Kühl- und Gefrierlösungen der Energieeffizienzklasse A+++ . Sie sind besonders energiesparend und verbrauchen durchschnittlich 48 Prozent weniger Strom als Modelle der Klasse A+ . Die TwinTech und LongFresh Technologien sorgen zudem für mehr Frische und längere Haltbarkeit der Produkte. Durch die TwinTech Technik sind die Luftkreisläufe im Kühlschrank sowohl vom Kühlteil als auch vom 0° C-Fach isoliert. So herrscht überall die jeweils ideale Feuchtigkeit und Temperatur und Lebensmittel bleiben länger frisch.

5. Die perfekte Sommersuppe zubereiten

Sommerlicher Hochgenuss: Die aus Andalusien stammende Gazpacho ist eine kalte Gemüse-Suppe, die einfach und schnell zubereitet ist. Das erfrischende Gericht versorgt unseren Körper zusätzlich mit Flüssigkeit, ist leicht verdaulich und macht trotzdem satt. Praktisch: Gazpacho lässt sich auch wunderbar einfrieren, sodass man immer eine Portion im Gefrierfach aufbewahren kann – und sich so das Kochen an heißen Tagen spart. Feinschmecker-Tipp: Eine besonders exotische Note bekommt das Ganze, wenn man der fruchtig-aromatischen Suppe noch Garnelen hinzufügt. Hier geht's zum Rezept: <http://geschmackssachen.aeg.de/gazpacho-mit-gedaempften-tiger-prawns/>

Unsere Mission bei Electrolux ist es, Geschmacks-, Pflege- und Wohlfühl-Erlebnisse für ein angenehmeres und nachhaltiges Leben auf der ganzen Welt neu zu erfinden. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden in den Fokus bei allem, was wir tun. Durch unsere Marken, zu denen unter anderem Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse und Zanussi gehören, verkaufen wir jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2016 beschäftigte Electrolux 55.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,8 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.