

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Von Popcorn bis Fingerfood: Vier kreative Snacks für den Oscar-Abend

Februar 2018

Die ganze Welt fiebert gespannt der Verleihung der Academy Awards, besser bekannt als die Oscars, am 4. März entgegen: Der perfekte Zeitpunkt, um mal wieder ein Treffen mit Freunden voller Glamour, Promis und gutem Essen zu planen. Mit diesen oscarverdächtigen Snack-Ideen von AEG wird der Abend garantiert ein voller Erfolg.

1. Gesund genießen: Vegane Gemüsechips

Eine locker-leichte Alternative zu herkömmlichen Chips ist der vegane Snack aus Süßkartoffeln, Rote Bete, Wirsing und Zucchini. Besonders gut gelingen die gesunden Chips im AEG SteamCrisp: Dieser Backofen kombiniert mit seiner Feuchtgar-Funktion gleichmäßig verteilte Heißluft mit schonendem Dampf und sorgt so dafür, dass die Gemüsechips besonders aromatisch und knusprig werden. Hier geht's zum Feinschmecker-Rezept von AEG: <http://geschmackssachen.aeg.de/vegane-gemuese-chips-in-4-schritten-zum-gesunden-buero-snack/>

2. Exotisches Fingerfood: Garnelen Samosas

Keine Lust auf klassische Canapés? Dann sind leckere Samosas genau das Richtige! Die gefüllten Teigtaschen aus Indien sind der perfekte Snack für lange Oscar-Nächte und lassen sich kinderleicht im Ofen zubereiten. Ganz besonders wichtig dabei ist, dass die Gemüsecken gut gewürzt sind. Salz, Pfeffer, Tabasco, Kreuzkümmel und Tamarindenpaste verleihen ihnen den exotischen Geschmack. Wer möchte, kann zu den Samosas auch ein fruchtiges Chutney servieren. Hier geht's zum Rezept: <http://geschmackssachen.aeg.de/autosense-rezept-garnelen-samosas/>

3. Überraschend anders: Früchtepizza mit Zitronenthymian

Möchte man seine Gäste mal so richtig überraschen, kann man eine Früchtepizza auftischen – die süße Variante wird statt mit Käse, Salami und Co. mit Früchten wie Birne, Mango, Feige, Beeren oder Kiwi belegt. Tipp: Wer beim Backen perfekte Ergebnisse erzielen möchte, kann sich auf den AEG SteamBake Ofen verlassen. Zu Beginn des Backvorgangs erzeugt das Gerät durch gezielte Feuchtigkeitsabgabe Dampf. Dieser garantiert, dass der Pizzateig optimal gelingt. Hier geht's zum Rezept: <http://geschmackssachen.aeg.de/fruechtepizza-mit-zitronenthymian/>

4. Ganz großes Kino: Kreatives Popcorn

Wenn die besten Filme des Jahres gekürt werden, darf der Kino-Snack schlechthin natürlich nicht fehlen: Anstatt auf Microwellen-Popcorn zurückzugreifen, kann man den Mais mit etwas Öl oder Butter auch einfach in einem Topf aufpoppen lassen. Wie wäre es mit Erdbeer-Popcorn? Dazu einfach ein kleines Stück Butter im Topf zum Schmelzen bringen und kurz bevor sich diese komplett verflüssigt hat, zwei Esslöffel Erdbeermarmelade ohne Fruchtstücke hinzufügen. Die kochende Masse gut vermengen. Anschließend den bereits aufgepoppten Mais hinzufügen, gut durchschütteln – fertig! Popcorn lässt sich natürlich auch auf pikante Art ganz individuell würzen – so sorgt beispielsweise eine Kombination aus Salz-Chili oder Knoblauch-Rosmarin für herzhaftere Geschmackserlebnisse.

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

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 2017 beschäftigte Electrolux 56.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,4 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.