



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Himmlische Kreationen aus der Weihnachtsbäckerei für einen würzig-fruchtigen Advent!

Perfekt zur winterlichen Jahreszeit passend: Die Top-10 der würzig-fruchtigen Kuchen und Naschereien mit heimischen Äpfeln, Birnen und Karotten!

Berlin, 27. November 2017. Die Adventszeit hat etwas Magisches! Wenn sie in diesem Jahr auch leider etwas kurz ist, denn der 4. Advent fällt auf den Heiligabend. Trotzdem: Wenn die Tage kürzer werden und sich von mehlbestäubten Backblechen der unwiderstehliche Duft von Zimt, Vanille, Bratäpfeln oder köstlichem Gebäck verbreitet, dann liegt Weihnachten sprichwörtlich in der Luft. Dann ist es wieder Zeit, sich auf die kleinen, schönen und leckeren Dinge im Leben zu besinnen. Sich mit Freunden und Familie zum Adventskaffee zu treffen. Und was könnte da schöner sein, als sich die Zeit bis Weihnachten mit würzig-fruchtigen Kuchen und Naschereien zu versüßen?

Andere Länder, andere Sitten

Während wir Deutschen auf unseren Christstollen schwören, isst man in Italien am liebsten „Panettone“ – eher eine Art Brot als Kuchen. Und in Frankreich die „Bûche de Noël au chocolat“ – eine gefüllte Biskuitrolle, die optisch an einen kleinen Baumstamm erinnert. In den USA gehört dagegen traditionell eine Cranberry-Pie zum Fest und in Japan eine Sahnetorte mit Erdbeeren – auch wenn die Weihnachtstage dort keine Feiertage sind, sondern die Feierlichkeiten zum Neujahrsfest einleiten. So unterschiedlich die Vorlieben, herrscht doch in einem Punkt Einigkeit: Backen gehört zur Adventszeit wie der Zuckerguss zur Pfeffernuß!

Plätzchen und Stollen nehmt euch in Acht!

Denn in der Weihnachtsbäckerei gibt es noch manch andere Leckerei: Zum Beispiel raffinierte Kreationen mit heimischen Äpfeln, Birnen und Karotten, die teils auch ohne größere Back-Expertise zum köstlichen Eyecatcher auf der weihnachtlichen Kaffeetafel avancieren. Wer es unkompliziert mag, hält sich am besten an Weihnachts-Rezepte in Back- oder Muffin-Formen. Wer das Besondere mag und keine Angst vor Back-Herausforderungen hat, sollte unbedingt unsere deliziose [Apfel-Schokoladen-Chili-Torte](#) oder die aufsehenerregende [Apfel-Rosen-Torte](#) probieren.

Die Top 10 der Weihnachtsbäckerei: Fruchtig, weihnachtlich, würzig
Rezepte für Weihnachten kann man bekanntlich nie genug haben. Deshalb verrät die BVEO die zehn „Deutschland – Mein Garten.“-Lieblingsrezepte – von einfach bis aufwändig. Also ran an den Ofen – und viel Spaß beim Nachbacken!

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte



Frisch geerntete Möhren © BVEO



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

1. XMAS APPLE PIE

– am besten lauwarm und mit Vanille-Eis oder Zimt-Sahne genießen!

Zutaten:

Teig:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 50 g Zucker

Füllung:

- 1 kg Äpfel (z.B. Boskop, Elstar oder Jonagold)
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 3–4 EL Mehl
- für den weihnachtlichen Geschmack noch je eine Messerspitze Kardamom und Ingwer

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
- Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und mit Butterflöckchen, 4–5 EL kaltem Wasser und einer Prise Salz vermengen. Danach den Teig in Folie wickeln und ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft übergießen. Gewürze und Mehl darüber geben und alles vermischen.
- Den Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen und in eine Backform geben. Ca. 15 Min. backen.
- Boden abkühlen lassen und die Apfel-Füllung darauf verteilen.
- Die andere Hälfte des Teigs ausrollen, in Streifen schneiden und als Teiggitter auf die Füllung legen.
- Im Backofen bei 180°C ca. 45 Min. goldbraun backen.

Tipp: Für die weihnachtliche Optik aus dem Teig Sterne, Weihnachtsbäume, Herzen o.ä. ausstechen und den Apple-Pie damit belegen.

2. Apfelmuffins mit Haselnüssen

Tipp: Weihnachtliche Cup-Cake-Förmchen geben den letzten Schliff.

3. Bratapfelkuchen auf dem Blech mit Mini-Bratäpfelchen

4. Salzige Karamell-Liebesäpfel



Frische Äpfel © BVE0



Zutaten auf dem Platz © BVE0



Der Pie ist fertig! © BVE0



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

5. Apfel-Rosen-Tarte

6. Apfelruchtorte mit Schokoladen-Chili-Creme

7. Tarte Tatin mit Birnen

8. Möhren-Zimt-Berge

Tipp: Cup-Cake-Förmchen in weihnachtlichen Farben sind ein schöner Eyecatcher.

9. **WINTER-ZIMT-BIRNEN-CRUMBLE**

– am besten lauwarm und mit Vanille- oder Zimteis genießen!

Zutaten:

Füllung:

- 5–6 reife Birnen (je nach Größe)
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt

Streusel:

- 150 g Butter
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g gehackte Nüsse

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und in Spalten schneiden.
- Birnen, Zucker, Butter, Zimt und Zitronensaft in eine große Pfanne geben, unter Rühren kurz aufkochen und dann ca. 5 Min. köcheln und ein wenig karamellisieren lassen.
- Danach vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Umrühren etwas abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit Butterflöckchen, Mehl, Mandeln, Nüsse und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis eine bröselige Streuselmasse entstanden ist.
- Die Füllung auf sechs Ofen-Förmchen verteilen und mit den Streuseln bestreuen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 30 Min. goldbraun backen.

10. **ADVENTSZAUBER-KÄSEKUCHEN**



Frisch geerntete Birnen © BVE0



Crumble © BVE0



Mit Vanilleeis © BVE0



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

MIT ÄPFELN UND ZIMT AUF SPEKULATIUS

Zutaten:

Boden:

- 150 g Spekulatius
- 5 EL Haferflocken
- 100 g flüssige Butter

Füllung:

- 3 Äpfel (z.B. Boskop, Elstar oder Jonagold)
- ein Schuss Apfelsaft
- 1 Zimtstange

Käsekuchenmasse:

- 2 Becher (500g) Magerquark
- ½ Becher Crème fraîche
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 4 Eier
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Spekulatius zerbröseln, Haferflocken und geschmolzene Butter dazugeben und vermengen.
- Den Spekulatiusteig in eine Springform (Backpapier!) geben und festdrücken. Äpfel schälen, entkernen, würfeln und anschließend mit einem Schuss Apfelsaft und einer Zimtstange bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Falls die Füllung zu dickflüssig gerät, etwas Apfelsaft nachgießen.
- Die Füllung danach abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.
- Danach Magerquark, Creme fraiche, Puddingpulver, Eier, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel zu einer cremigen Käsekuchenmasse verrühren.
- Die Füllung auf dem Boden verteilen, mit etwas Abstand zum Rand.
- Anschließend die Käsekuchenmasse gleichmäßig über die Füllung geben.
- Im unteren Drittel des Backofens ca. 1 Std. backen.

Tipp: Am besten den Kuchen im Ofen auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Für alle weiteren Fragen und/oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.



Zubereitung der Backform © BVE0



Spekulatius © BVE0



Fertiger Käsekuchen © BVE0

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



Auf geht's! © BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin