

PRESSE-INFORMATION

Rezept: Gefüllte Windbeutel-Eier



Zutaten für ca. 17 Stück:
60 ml Milch
1 Prise Salz
25 g Butter
100 g Mehl
2 Eier (Größe M)
250 g Mascarpone
75 g Zucker
200 g Schlagsahne
100 g Darbo Naturrein Konfitüre
Rosenmarille
50 g Schokoladenraspel
Puderzucker zum Bestäuben
Einmal-Spritzbeutel
Backpapier

Zubereitung:

1. Milch und 60 ml Wasser mit Salz und Butter aufkochen und vom Herd ziehen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Topf wieder aus dem Herd stellen und so lange rühren, bis der Teig sich löst und eine weiße Schicht am Topfboden entsteht. Teig in eine Rührschüssel geben und Eier nacheinander unterrühren. So lange rühren, bis der Teig glatt und glänzend ist.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 17 Ovale

auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Mascarpone mit Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und in 3 Portionen unterheben. Konfitüre glattrühren. Schokorasipel und Konfitüre unter die Mascarponecreme ziehen. Brandteig-Eier waagrecht halbieren und mit Creme füllen. Mit Puderzucker bestäuben und auf einer Platte anrichten.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Portion ca. 790 kJ, 190 kcal. E 3 g, F 13 g, KH 15 g

Fotovermerk: "Darbo" by Food & Foto, Hamburg

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit mehr als 130 Jahren und ist bis heute im Familienbesitz. Das Erfolgsgeheimnis liegt seit jeher in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Zutaten. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Fruchtgelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Endverbraucherprodukte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.