

Pressemitteilung

Bratapfel-Duft liegt in der Luft

Mit neuem Bratapfel-Gewürz gelingt auch Kochanfängern der Weihnachtsklassiker.



Ahrensburg, 24.09.2009. Bratäpfel sind traditionell fester Bestandteil der winterlichen und weihnachtlichen Küche. Nach einem ausgiebigen Winterspaziergang, an kalten Winterabenden oder als weihnachtliches Dessert – Bratäpfel sind einfach und schnell zuzubereiten und bei Groß und Klein beliebt. Mit der Bratapfel-Gewürzmischung von Zauber der Gewürze können auch Kochanfänger nichts falsch machen.

Bratapfel-Rezept „klassisch“ (4 Personen)

4 Boskoop Äpfel (diese Sorte eignet sich am besten für Bratäpfel)
4 EL Rosinen
4 EL gehackte Mandeln
4 EL Zauber der Gewürze Bratapfel-Gewürz
6 EL Butter

Äpfel waschen, mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen. Rosinen, Mandeln und Bratapfel-Gewürz mit der Butter verrühren, Mischung in die Bratäpfel füllen. Gefüllte Äpfel in eine gefettete Auflaufschale setzen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind. Mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren. Guten Appetit!

Neben der klassischen Variante gibt es viele verschiedene, köstliche Variationen. Ein kleiner Auszug: Rosinen über Nacht in Calvados einlegen, gewürfelte getrocknete Datteln anstatt der Rosinen verwenden, Marzipan mit Maraschino-Likör gemischt als Füllung, die Lieblingsmarmelade, Krokant.

Oder haben Sie schon einmal einen Bratapfel-Kuchen, Bratapfel-Likör oder Bratapfelmarmelade probiert? Diese und viele weitere Rezepte erhalten Kunden bei Zauber der Gewürze gratis zu ihrer Bestellung.

Das Bratapfel-Gewürz kann online bestellt werden unter www.zauberdergewuerze.de und kostet € 4,50/Dose.

Über die Zauber der Gewürze GmbH:

Zauber der Gewürze ist eine Gewürzmanufaktur, die unter der eigenen Marke "Zauber der Gewürze" hochwertige Gewürzmischungen und Gewürze produziert und über die Website www.zauberdergewuerze.de vertreibt. In der Winter- und Weihnachtszeit ergänzen winterliche Gewürze und Gewürzmischungen das Sortiment: Von Anis, über Gänsebraten-Gewürz, Weihnachtsplätzchen-Gewürz bis Zimt.

Alle Gewürze sind in edlen, aromaschützenden und wiederverschließbaren Döschen verpackt, die mit ihrer attraktiven Optik auch ein Blickfang in der Küche sind. Daneben gibt es schöne Geschenksets zum Verschenken.

Pressekontakt:

Zauber der Gewürze GmbH, Sabrina Düsing
Tel.: 04102-77 74 77
E-Mail: duesing@zauberdergewuerze.de
www.zauberdergewuerze.de