

PRESSEMITTEILUNG

Heute bleibt der Ofen aus

Bei diesen Rezept-Ideen von Grundig kommt der Kuchen aus dem Kühlschrank, damit der Sommer noch frischer schmeckt

Wien, 29. Juli 2016: Ein Wochenende ohne Kuchen ist für manche wie ein Sommer ohne Sonne. Doch bei 30 Grad im Schatten bleibt der Ofen besser aus. Kein Problem. Kuchen ohne Backen sind mindestens genauso köstlich, herrlich erfrischend und gehen obendrein schnell von der Hand. Ob Beertorte, Kalter Hund oder Energy Balls – bei diesen Rezepten wird der Kühlschrank zum Hotspot in der Backstube und Genuss ist garantiert. Für den entsprechenden Platz und den richtigen Frische-Faktor sorgen die neuen Kühlschränke von Grundig mit innovativen Technologien wie Full Fresh+ und vielen praktischen Funktionen.

Himbeertraum auf Mascarpone und Schoko-Crunchy-Boden

Warum dieses Jahr die Freundinnen nicht einmal mit einer raffinierten Knuspervariation der beliebten Himbeertorte überraschen? Dazu 150 Gramm gefrorene Himbeeren auftauen lassen und den Saft aufheben. Für den Boden 125 g geschmolzene Zartbitterschokolade mit je einer Hand Mandelstifte sowie Cornflakes verrühren und in der Springform ca. eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen – ebenso die 150 ml geschlagene Sahne. Für die Creme zwei Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen und derweil jeweils 250 g Mascarpone und Quark mit 60 g Zucker, einem Päckchen Vanillezucker sowie der aufgelösten Gelatine vermengen. Anschließend die Sahne und ein paar Himbeeren unterheben und die Masse auf den Schokoboden geben, bevor die Torte für mindestens vier Stunden im Kühlschrank kaltgestellt wird. Ein Himbeerpüree aus den restlichen Beeren samt Saft mit etwas Zucker und Stärke aufkochen und mit einem EL kaltem Wasser glatrühren, bevor man es für eine Minute köcheln lässt. Zum Servieren verlesene Himbeeren auf die Torte geben und mit dem Püree beträufeln.



Erfrischender Genuss aus dem Kühlschrank: Himbeer-Mascarpone-Torte auf Schoko-Crunchy-Boden

Der Klassiker aus Kindertagen: Kalter Hund

Damit lassen sich nicht nur die Herzen der Kleinen erobern, sondern auch süße Kindheitserinnerungen wecken. Kalter Hund ist an heißen Tagen für die ganze Familie ein erfrischender Genuss und im Handumdrehen selbst gemacht. Dazu vier Eier schlagen und mit 150 g Puder- und einem Päckchen Vanillezucker verrühren, bevor man zunächst 150 g geschmolzene Schokolade und anschließend 150 g lauwarmes zerlassenes Kokosfett dazugibt. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und abwechselnd eine Schicht Butterkekse und eine Schicht Schokoladencreme hineingeben. Die Form muss mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank, bis sie fest wird und man den Kalten Hund stürzen sowie in Scheiben schneiden kann.



Köstlicherer Power-Snack zum Selbermachen: Müsli Energy Balls

Der Power-Snack für zwischendurch: Müsli Energy Balls

Ob unterwegs in der Natur oder im Büro – wer leicht genießen und dabei volle Kraft tanken möchte, der wird von diesen Energie-Kugeln begeistert sein. Ganz unkompliziert in nur 20 Minuten zubereitet, lassen sich die runden Köstlichkeiten wunderbar als Snack für zwischendurch mitnehmen. Dafür 75 g gemischte Nüsse und Kerne hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. 100-150 g Trockenobst wie Feigen, Pflaumen und Cranberries mit einem Zerkleinerer kleinhacken. 50 g Butter und 2 EL hellen Rübensirup kurz aufkochen und mit 4 EL Hafer- oder Hirseflocken, Trockenobst und Nüssen vermischen. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, walnussgroße Kugeln formen und für mindestens eine halbe Stunde – besser über Nacht – im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den extra Frische-Kick

Kuchen kaltstellen ist oft leichter gesagt als getan – besonders, wenn der Kühlschrank wie nach dem Wochenendeinkauf wieder keine Lücke lässt oder unangenehm riecht. Aber nicht mit den neuen Geräten von Grundig wie der Kühl-/Gefrierkombination GKN 16230 FX mit A+++, die mit ihren 260 l Nutzinhalt im Kühlteil genügend Stauraum bietet. Dank IonFresh Technologie und Geruchsfilter sorgt sie außerdem für ausreichend Hygiene. Maximale Frische herrscht in der FullFresh+ Schublade, in der Obst und Gemüse bis zu dreimal länger frisch und knackig bleibt. Wer gerne einfriert, wird sich über die No-Frost-Technologie freuen, die das Vereisen verhindert und das Abtauen automatisch erledigt. Abgerundet werden die praktischen Funktionen von dem ressourcenschonenden Eco-Kompressor mit 10 Jahren Garantie sowie dem zeitlosen Design.

Über Grundig

Grundig ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.at.

Über elektrabregenz

elektrabregenz ist die österreichische Traditions-Marke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 120 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. Das 1898 gegründete Unternehmen ist seit 2002 ein Teil der türkischen *Arçelik*-Gruppe, die in Österreich mit den Marken **elektra**bregenz und Beko vertreten ist.

elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushalts-Produkte in folgenden Kategorien:

Kühlen, Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen sowie Kochen.

Entdecken Sie mehr unter <http://www.elektrabregenz.com/>.

Fotocredit:

Fotos: Grundig/**elektra**bregenz

Abdruck honorarfrei

Rückfragen richten Sie bitte an:

Elektra Bregenz AG

Philipp Breitenecker/Head of Marketing

Tel.: +43/664/384 42 30

E-Mail: philipp.breitenecker@elektrabregenz.com

Walsch PR

Dr. Gabriela Walsch

Tel.: +43/664/ 420 14 72

E-Mail: walschpr@walschpr.at