

PRESSEINFORMATION

Oktober 2014



Elefantastisch: Weihnachtsplätzchen mit südafrikanischen Schuss

Foodbloggerin Heike Niemoeller sorgt mit den Ombre Amarula Elefanten für farbenfrohe Abwechslung auf dem Plätzchenteller

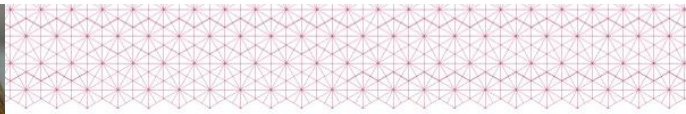


Bild: Weihnachtsplätzchen mit südafrikanischem Flair – Ombre Amarula Elefanten

Stars wie Sarah Jessica Parker, Jessica Biel oder Alexa Chung haben es vorgemacht: Ombré. Seit Jahren hält sich der Haartrend aus Kalifornien nun schon auf den Köpfen modebewusster Frauen. Foodbloggerin Heike Niemoeller holt den Farbverlauf von schokobraun zu zuckerweiß jetzt auf den weihnachtlichen Plätzchenteller in Form leckerer Elefantenkekse mit einem Schuss Amarula Cream Likör. Ombre Cookies sind in den Foodblogs noch nicht so etabliert wie die imposanten, farbenprächtigen Ombre Cakes, haben aber definitiv das Zeug dazu: So lecker sie sind, so einfach sind sie in der Zubereitung. Und dank Kakao und Amarula sind sie nicht allzu süß, sondern haben einen herrlich dunklen Geschmack.

Die 34-jährige Heike Niemoeller bloggt über all das, was das Leben schöner macht. Auf ihrem Blog www.relleomein.de gibt es nicht nur leckere Rezepte, sondern auch Videos zum Thema

Ordnung, DIY-Ideen und kulinarische Reiseberichte. Stimmungsvolle Bilder und locker-leichte Texte machen Heikes Blog zur Pflichtlektüre für Foodies, Deko-Queens und Hobbybastler.



RELLEO  MEIN
food · make · life

Übrigens: Natürlich lassen sich die Plätzchen auch mit haushaltsüblichen Ausstechformen zubereiten. Richtig authentisch werden sie allerdings mit den Elefanten Ausstechern von Amarula. Die vier Förmchen in unterschiedlichen Größen (3 bis 8 cm) sind im Amarula Wildshop für 5,99 Euro erhältlich. Doch was haben nun eigentlich der fruchtige Cream Likör und afrikanische Elefanten gemeinsam? Der südafrikanische Amarula-Likör wird aus den goldgelben Früchten des heimischen Marula-Baums hergestellt, der nur wildwachsend in den Savannen zu finden ist. Und nicht nur wir Menschen finden die Vitamin C-reichen Früchte lecker: Der tropische Duft der Marula-Früchte lockt im Sommer viele Elefanten an, die sich unter den mächtigen Bäumen versammeln, um die Früchte zu genießen. Daher wird der Baum auch „Elefantenbaum“ genannt.

<https://wildshop.amarula.de/> | www.amarula.blog.de

Ombre Amarula Elefanten

Zutaten für den Teig:

150 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
Mark einer halben Vanilleschote
50 ml Amarula
1 TL Backpulver
350 g Dinkelmehl Type 630
10 g echtes Kakaopulver

Zutaten für die Ombre-Glasur:

90 g Puderzucker
1 TL Wasser
2 TL Amarula
etwas echtes Kakaopulver

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter eine Minute lang mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Anschließend den Zucker und die Prise Salz dazu gegeben und weitere zwei Minuten aufschlagen bis die Butter schön hell ist.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver, Vanillemark und Kakao gut verrühren. So verteilen sich alle Zutaten gleichmäßig im Teig. Die trockenen Zutaten zusammen mit dem Ei und dem Amarula in die Zucker-Butter-Mischung geben und mit dem Handrührgerät zu einem Keksteig verkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen noch einmal durchkneten. Ist der Teig noch zu klebrig, esslöffelweise Mehl darunter kneten, bis sich der Teig gut ausrollen lässt.

Den Teig flach ausrollen und Elefanten ausstechen. Die schokoladigen Elefantenkekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sieben Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Die Kekse sind direkt nach dem Backen noch etwas weich, werden aber beim Abkühlen fest.

Während die Kekse auskühlen, kann die Glasur angerührt werden. Für den Ombre-Effekt werden drei Glasuren benötigt:

Weißer Glasur

Ein Drittel Puderzucker mit ungefähr einem Teelöffel Wasser glatt rühren.

Hellbraune Glasur

Ein Drittel Puderzucker mit ungefähr einem Teelöffel Amarula glatt rühren.

Braune Glasur

Ein Drittel Puderzucker mit einem Teelöffel Amarula und etwas Kakao glatt rühren.

Den unteren Teil der Elefantenkekse mit weißer Glasur bestreichen, die Mitte in Hellbraun und den oberen Teil mit der dunkelbraunen Glasur. Nun die Übergänge der Farben mit einem Zahnstocher vorsichtig mischen, so dass sie etwas ineinander verlaufen.

Tipp: Wem dies zu aufwändig ist, kann auch nur die hellbraune Amarula-Glasur zum Verzieren der Elefanten nehmen.

Zubereitungszeit: Aktiv 30 bis 40 Minuten / Passiv etwa 60 Minuten



Bild: Ombre-Elefant mit Amarula



Bild: Amarula-Elefanten-Ausstecher

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit-Cream-Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Druckfähiges/hochaufgelöstes Bildmaterial stellen wir gerne auf Ihre Anfrage bereit.

Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt :

CrossPR GmbH
Romy Tillack
Hildebrandtstraße 24A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 - 93 88 53.52
Fax: 0211 – 93 88 53.60
amarula@crosspr.de