

Sti(e)lvolles Naschvergnügen zum Internationalen Kindertag!

Cake-Pops sind klein, rund und sehen aus wie Lollis. Mit den Verführungskünstlern Aprikose und Haselnuss sind sie allerdings ein gesunder Genuss – ganz ohne Zucker!

Berlin, 24. Mai 2018. Cake-Pops sind eine unfassbar köstliche Versuchung, die voll im Trend des bewussten Genießens liegt: kleine Portionen mit unwiderstehlicher Optik. Schon deshalb setzt die trendige Leckerei von „Kuchenloli“-Erfinderin Angie Dudley ihren Erfolgsgang ungebremsbar fort. In einer kleinen Londoner Backstube entwickelte sie 2008 ihre ersten pinkfarbenen Cake-Pops und stellte die Fotos ins Netz. Die kreative Backidee löste eine Welle der Begeisterung aus und verbreitete sich rasant in den sozialen Medien. Schon sehr bald waren Cake-Pops in etlichen Londoner Kaufhäusern erhältlich und die Erfinderin selbst mit einem „Cake-Pop“-Backbuch wochenlang auf der Bestsellerliste der New-York-Times. Was mit einem rosa „Kuchenloli“ begann, gibt es heute in allen Varianten und Geschmacksrichtungen – gebacken, ungebacken als Energiebällchen, bunt, einfarbig, mit Zuckerstreuseln und sogar als Kunstwerk am Stiel. Und möglicherweise ist es genau das, was die Kuchen am Stiel so beliebt macht.

Klein, rund und mit einem Happs im Mund

Vor allem die Energiebällchen aus getrockneten Früchten sind mit ihrem fruchtigen und süßen Geschmack nicht nur ein super Sattmacher, sondern auch ein genialer Snack für unterwegs oder ein kreatives und gesundes Geschenk. Es gibt sie in zahllosen Varianten. Jede getrocknete Frucht, ganz gleich ob Apfel, Aprikose, Birne, Pflaume, Erdbeere, Kirsche, Himbeere, Rosine oder Blaubeere, eignet sich dafür und kann mit unterschiedlichen Kernen, Haferflocken, Nüssen, Mandeln, Honig usw. kombiniert werden. „Deutschland – Mein Garten.“ hat extra zum Internationalen Kindertag ein Rezept für köstliche, zuckerfreie Bällchen gezaubert, die sich wunderbar als „raw Cake-Pops“ verschenken lassen – eine fruchtig-süße Überraschung für die Kleinen. Und das Beste daran: Der Mix aus getrockneten Aprikosen und Haselnüssen kann ganz ohne Reue genascht werden!

Schönheit zum Essen!

Aprikosen sind gelb, samtig, fruchtig, lecker und dann auch noch gesund. Frauen wünschen sich die samtweiche Haut der Aprikosen und in China sind sie ein Symbol für Fruchtbarkeit, Jugend und Schönheit. Im „Sommertraum“ von William Shakespeare wurde der *Prunus armeniaca*, wie ihr lateinischer Name lautet, sogar eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. Aber auch wenn sie süß, blumig und verlockend duftet

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



© BVEO / Cake-Pops



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

und in etlichen Kosmetika verwendet wird, ist sie doch vor allem eine köstliche Frucht, die pur, auf Kuchen oder als Kompott und Konfitüre ein absoluter Hochgenuss ist. Auch in Kombination mit pikanten Gerichten macht die aromatische Frucht eine sensationelle Figur. Zum Beispiel in herzhaften Gerichten mit Lammfleisch oder Hähnchen, einer exotischen Aprikosen-Curry-Sauce oder in einem fruchtigen Salat mit leicht säuerlicher Komponente. Als fruchtiger Edelbrand krönt sie ein feierliches Essen und getrocknet ist sie ein exzellentes Brainfood für zwischendurch.



© BVE0 / Frische Aprikosen

Wissenshunger

Power: Aprikosen punkten mit einer Unmenge von Inhaltsstoffen: Vitamin C, Vitamin E, alle wichtigen B-Vitamine, Beta-Karotin und vor allem Provitamin A, dem nachgesagt wird, dass es die Sehkraft stärkt und für gesunde, strahlend-schöne Haut, Haare und Nägel sorgt. Noch intensiver in ihrer Wirkung sind Aprikosen in getrocknetem Zustand. Die Wirkung von Vitaminen und Mineralstoffen gilt dann als etwa fünfmal so hoch wie die frischer Früchte.



© BVE0 / Getrocknete Aprikosen und andere Zutaten für Cake-Pops

Geschmack: Bei der Aprikose kommt es vor allem auf die optimale Reife an: Stimmt der Erntezeitpunkt, schmecken Aprikosen köstlich – von zuckersüß bis aromatisch süß-säuerlich. Unreife Früchte können dagegen mehlig und fade schmecken.

Saison: Ob Aprikose, Malette, Marille oder Barille – das aromatische Steinobst liebt den Sommer und die Sonne. Deshalb stammen die meisten unserer heimischen Aprikosen aus Süddeutschland. Die feinen und aromatischen heimischen Aprikosen sind von Anfang Juni bis Ende August erhältlich. Da sie ihr optimales Aroma nur am Baum bilden, lässt man sie möglichst lange dort ausreifen und befördert sie schnellstmöglich in den Handel.

Einkauf: Achten Sie beim Kauf von Aprikosen darauf, dass sie eine unverletzte, prall wirkende Haut haben. Wenn sie auf leichten Daumen- druck reagieren und einen aromatisch süßen Duft verströmen: Unbedingt zugreifen! Denn dann sind sie vollreif und schmecken am besten. Zu harte, grünlich bis blassgelbliche Früchte (unreif) oder zu weiche Früchte (überreif) sollte man nicht kaufen.

Lagerung: Zu lange sollten frische Aprikosen nicht aufbewahrt werden. Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sie sich etwa 1 Woche. Als echte Sommerkinder lieben Aprikosen allerdings die Zimmertemperatur und schmecken so gelagert auch am besten. Allerdings halten sie dann auch nur 1-2 Tage.



© BVE0 / Getrocknete Aprikosen und andere Zutaten für Cake-Pops



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Tipp: Wer die Haltbarkeit der Früchte verlängern will, wäscht sie erst kurz vor dem Verzehr.

Einfrieren: Wer länger von frischen Aprikosen profitieren möchte, friert sie ein. Halbiert, entsteint und eingefroren hat man das ganze Jahr etwas davon.

Dörren: Das ganze Jahr gesund naschen – geht auch anders! Um Aprikosen zu trocknen, zunächst gründlich waschen und abtrocknen. Dann die Früchte aufschneiden und die Steine entfernen. Anschließend werden die entsteinten Früchte auf dem mit einem Küchentuch abgedeckten Backofen-Rost ausgebreitet – darauf achten, dass die Schnittfläche nach oben zeigt – und in den auf 40 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geschoben. Die Backofentür sollte dabei einen Spalt weit offen bleiben – zum Beispiel indem ein Kochlöffel dazwischen geklemmt wird. Nach den ersten 30 Back-Minuten die Temperatur auf 70 Grad Celsius erhöhen und die Früchte weitere 24 Stunden im Backofen und weitere vier Tage an der Luft trocknen lassen.

Süß in Schale geworfen: Getrocknete Aprikosen mit S(t)iel
Getrocknete Aprikosen setzen der Fantasie keine Grenzen! Und auch eine köstlich süße Leckerei für kleine und große Kinder muss keine knifflige Angelegenheit sein.

Aprikosen-Haselnuss Cake-Pops ohne Zucker

Einfach / vegan & zuckerfrei & ungebacken / Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Cake-Pops

- 100 g weiche, getrocknete Aprikosen
- 20 g Haselnüsse
- 15 g Haselnuss-Mus
- 30 g Haferflocken (Zartblatt)
- 1–2 TL Kakaonibs (nach Geschmack)
- 12 g gefriergetrocknete Erdbeeren (am besten aus heimischem Anbau)
- 1 EL Kakaopulver (ohne Zucker)
- 10 Cake-Pop-Stiele

Zubereitung:

Aprikosen in Streifen scheiden, Haselnüsse grob hacken und zusammen mit dem Haselnuss-Mus in einem Mixer (oder mit dem Pürierstab) zu einer festen Masse zerkleinern. Haferflocken dazugeben und gut untermischen. Die Hälfte der Masse nach Belieben mit Kakaonibs vermengen. Insgesamt 10 rosenkohlgröße Bällchen aus beiden Massen formen.



© BVE0 / Gefriergetrocknete Erdbeeren



© BVE0 / Cake-Pops in Erdbeerpulver wälzen



© BVE0 / Cake-Pops in Erdbeerpulver wälzen



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Erdbeerfrucht-Chips mit einer elektrischen Kaffeemühle zu Puder mahlen.

Bällchen auf die Stiele stecken und das Erbeerpulver durch ein feines Teesieb rundherum auf der Hälfte der Cake-Pops verteilen. Die restlichen Cake-Pops rundherum mit Kakaopulver berieseln.

Die Cake-Pops halten sich im Kühlschrank etwa 3 Tage. Dazu einfach die Cake-Pop-Stiele entfernen und luftdicht verschlossen kühl stellen.

Tipps und Tricks:

Gefriergetrocknete Erdbeer-Fruchtchips findet man in Supermärkten oder Drogerien bei der Babynahrung. Ersatzweise kann man auch fertiges Fruchtpulver in verschiedenen Geschmacksrichtungen kaufen.



© BVE0 / Cake-Pops

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

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist 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. (BVE0).

Über die BVE0

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVE0) 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.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ 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

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de