



## Presse-Information

### Silvester 2015/2016 wird zuckersüß

Kaum hat man die Weihnachtvöllerei erfolgreich hinter sich gebracht, steht auch schon die nächste Küchenschlacht an: Für die Verköstigung am Silvesterabend sind Fondue und Raclette die ungeschlagenen Klassiker. Doch immer mehr Menschen suchen nach Alternativen, um ihr Warten auf den Jahreswechsel kulinarisch aufzupeppen. Da kommt ein kleines Gerät wie der [Rosenstein & Söhne 3in1 Donut-, Cupcake- und Cakepop-Maker](#) gerade recht. Dank des Versenders Pearl wird damit die kommende Silvesternacht verdammt lecker und richtig süß.

### Backampel und 3 Einsätze

Das Beste: Auch die Geselligkeit kommt nicht zu kurz, macht es doch einfach Riesenfreude, gemeinsam mit Freunden und der Familie der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen. Den gestalterischen Möglichkeiten sind dabei keine Grenzen gesetzt. So entstehen poppig-bunte Donuts, zuckersüße Cupcakes oder trendige Cakepops. Das Handling könnte leichter nicht sein: einfach Teig zubereiten, einfüllen, backen und anschließend nach Herzenslust garnieren und verzieren. Die drei mitgelieferten Einsätze des schon für unter 40 Euro erhältlichen Makers bringen den Teig automatisch in die jeweils gewünschte Form. Eine vom Waffeleisen her bekannte Backampel zeigt an, wann das Gebäck fertig ist. Bis zu sieben Mini-Donuts, 12 Cakepops oder sieben Cupcakes pro Durchgang lassen sich so sicher zaubern. Die verwendeten Einsätze mit Antihaftbeschichtung werden anschließend ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt.

### Rezept-Tipp

Hier ein Rezept für den Grundteig. Es reicht für ca. 50 Cakepops oder 25 Minidonuts bzw. 25 Cupcakes:

- 175 g Butter (keine Margarine)
- 175 g Rohrzucker
- 1 Vanillestange
- 2 Eier
- 1 Prise Meersalz
- 325 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 275 ml Milch

# Presse-Information

Die Butter mit dem Rohrzucker, dem Vanillemark aus der Vanillestange und den Eiern im Mixer schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver vermischen. Anschließend alles zusammen mit der Milch unterheben. Für die folgende Verzierung gibt es keine Grenzen; nahezu alles aus der Küche scheint geeignet. Puderzuckerglasur, Spritzglasur, Kuvertüre, Schokolade, Candy-Melts, Rollfondant, Marzipan, bunte Streusel, Schokostreusel, Kokosflocken, Mini-Schokolinsen, Puderzucker, Rosinen und und und ...

**Preis: 39,90 EUR** statt empfohlenem Herstellerpreis von 69,90 EUR

Bestell-Nr. NC-3686

**Produktlink:** <http://www.pearl.de/a-NC3686-3002.shtml>

## Bilderlinks:

[http://www.pearl.de/Presse/NC-3686\\_1\\_Rosenstein\\_und\\_Soehne\\_3in1\\_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg](http://www.pearl.de/Presse/NC-3686_1_Rosenstein_und_Soehne_3in1_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg)

[http://www.pearl.de/Presse/NC-3686\\_2\\_Rosenstein\\_und\\_Soehne\\_3in1\\_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg](http://www.pearl.de/Presse/NC-3686_2_Rosenstein_und_Soehne_3in1_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg)

[http://www.pearl.de/Presse/NC-3686\\_3\\_Rosenstein\\_und\\_Soehne\\_3in1\\_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg](http://www.pearl.de/Presse/NC-3686_3_Rosenstein_und_Soehne_3in1_Donut- Cupcake- und Cakepop-Maker.jpg)

## Bezugsquelle:

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel. 0180/ 555 82, [www.pearl.de](http://www.pearl.de)

**PEARL.GmbH** aus Buggingen ist das umsatzstärkste Unternehmen eines internationalen Technologie-Konzerns. Ihr Schwerpunkt ist der Distanzhandel von Hightech-Produkten. Mit 9 Millionen Kunden, 10 Millionen gedruckten Katalogen pro Jahr, einer täglichen Versandkapazität von bis zu 40.000 Paketen – alleine in Deutschland – und Versandhaus-Niederlassungen in Österreich, der Schweiz, Frankreich und China gehört PEARL zu den größten Versandhäusern für Neuheiten aus dem Technologie-Bereich. Eigene Ladengeschäfte in vielen europäischen Großstädten und ein [Teleshopping-Unternehmen](#) mit großer Reichweite in Europa unterstreichen diesen Anspruch. In Deutschland umfasst das Sortiment von PEARL ca. 15.000 Produkte und über [100 bekannte Marken](#) wie z.B. FreeSculpt, NavGear, simvalley MOBILE oder TOUCHLET. Dank ihrer äußerst engen Kooperation mit internationalen Großherstellern und Entwicklungsfirmen hat PEARL.GmbH einen starken Einfluss auf die Neuentwicklung und kontinuierliche Optimierung von Produkten. ([www.pearl.de](http://www.pearl.de)).