



## Pressemitteilung

### Neue Aktionssorten: Gelees zum Backen

**Die limitierten Aktionssorten Frühstücks-Gelee Orangen und Cranberry von Zentis eignen sich prima zum Backen und sorgen für Abwechslung**

**Aachen, 30. August 2011** – Die neuen spritzig-frischen Gelee-Sorten, Orange und Cranberry, sind ab September im Handel erhältlich und bieten leckeren Geschmack ohne störende Fruchtstücke. Die beiden „Neuen“ von Zentis bereichern nicht nur jeden Frühstückstisch. Vor allem zum Backen eignen sie sich, da sie gut mit der Süße von Gebäck harmonieren. Egal ob Kuchen, Plätzchen oder Torte – mit den neuen Gelee-Sorten wird das Backen zum reinsten Geschmackserlebnis. Denn es muss nicht immer gleich Weihnachten vor der Tür stehen, um leckere, fruchtige Gebäck-Kreationen zu zaubern.

Die beiden Sorten sind bis November erhältlich und reihen sich ein, in das Sortiment der Zentis-Back-Klassiker: Himbeer-Gelee, Johannisbeer-Gelee, Frühstücks-Konfitüre Aprikose und Original Aachener Pflümli. Die Zentis-Produkte werden in bedarfsgerechten 200g-Becher angeboten – so ist Abwechslung garantiert.

Die Verbraucher erwarten im Aktionszeitraum September bis November Rezeptkarten und Gewinnspiele rund um das Thema Backen im Handel.



**Bildunterschrift:**

Backfreude für die ganze Familie: Die neuen Zentis Gelees eignen sich perfekt zum Backen

Bildquelle Zentis; Abdruck bei Nennung der Quelle honorarfrei. Weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen bei Anfrage gerne zur Verfügung.



Wie gut die neuen Gelee-Sorten zum Backen geeignet sind, zeigen die folgenden Rezepte:

## Orangen-Schoko-Käfer

für ca. 30 Stück

300 g	Zentis Marzipan-Rohmasse
180 g	Pudersucker
2-3	Eiweiß
40 g	fein gehacktes Orangeat
200 g	Zentis Orangen-Gelee
200 g	Mandelblättchen
150 g t	emperierte Zartbitter-Kuvertüre



Marzipan-Rohmasse zerkleinern und in eine Schüssel geben. Pudersucker darüber sieben und das Eiweiß zugeben. Alles zu einer lockeren, glatten Masse kneten. Das Orangeat untermischen. Backofen auf 190°C vorheizen.

Von der Makronenmasse mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und als Häufchen auf das Backblech setzen. Mit Mandelblättchen bestreuen. 8-10 Minuten hellbraun backen, auskühlen lassen.

Das Orangen-Gelee glatt rühren. Die Hälfte der Makronen auf der flachen Seite mit dem Gelee bestreichen und jeweils mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

## Cranberry Spitzbuben

für ca. 35 Stück

250 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1/2 TL	Backpulver
100 g	Zentis Cranberry-Gelee
1	Päckchen Vanillezucker
1	Päckchen gemahlene
60 g	Zucker
1	Ei
200 g	Margarine



Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker und Zitronenschale mischen. Ei und Margarine dazugeben, alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen und 70 runde „Blüten“ ausstechen (Durchmesser: ca. 5 cm). Auf die Hälfte der Blüten einen Klecks Cranberry-Gelee geben. Die andere Hälfte mit kleineren Förmchen (Stern, Herz oder Kreis) mittig ausstechen. Diese nun auf die Gelee Plätzchen legen und andrücken.

Die Blüten im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft: 150°C) ca. 20 Minuten hell backen.



## **Zu Zentis:**

Zentis ist ein Traditionsunternehmen, das 1893 in Aachen gegründet wurde und sich nach wie vor in Familienbesitz befindet. Heute ist Zentis einer der führenden fruchtverarbeitenden Betriebe Europas und bei Konfitüren und Brotaufstrichen aktuell die Nummer 2 in Deutschland. Zentis verarbeitet ausschließlich Produkte bester Qualität und unter strengsten Kontrollen. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2011 mit mehreren Siegeln der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) und dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW ausgezeichnet. Produziert werden u. a. die bekannten Marken Belfrutta Auslese, Original Aachener Pflümli, Zentis Frühstückskonfitüre, Zentis Balance, 75% Frucht, Fein Cremig und Nusspli. Eine Spezialität von Zentis sind innovative Entwicklungen für die Milchwirtschaft wie stabile Cerealien für Joghurts. Zentis beschäftigt im Stammwerk Aachen 1.300 Mitarbeiter und 585 weitere in Niederlassungen in Polen, Ungarn, Russland, den USA und China. Für seine Bemühungen um einen aktiven Umweltschutz wurde das Unternehmen mehrfach ausgezeichnet. Zentis ist der führende fruchtverarbeitende Betrieb Europas, ein leistungsstarker und innovativer Partner für weiterverarbeitende Industrie und nicht zuletzt eine starke Marke. Das Unternehmen ist in vier Geschäftsfelder gegliedert: Süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren, Gelees und süße Cremes), Fruchtzubereitungen für Back- und Süßwarenindustrie, Süßwaren (Marzipan- und Schokoladenspezialitäten für Handel und Industrie) sowie Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft.

## **Pressekontakt:**

Zentis  
Pressestelle  
Postfach 101637  
52016 Aachen  
Telefon: (0241) 4760-8100  
pressestelle@zentis.de  
www.zentis.de

Serviceplan Public Relations  
Sabrina Alberti  
Haus der Kommunikation  
80333 München  
Telefon: (089) 20 50-4152  
s.alberti@serviceplan.com  
www.serviceplan-pr.com