

BACKstage mit der Roten Gourmet Fraktion
Heiße Geschenke in letzter Minute

Was, schon wieder Weihnachten? Immer kommt das Fest so plötzlich und man steht wieder ohne Geschenke da. Ganz cool bleiben: Ole Plogstedt und Jörg Raufeisen, die kultigen Köche der Roten Gourmet Fraktion (RGF) haben auch für diesen Fall kreative Ideen parat. Sonst touren die beiden mit bekannten Bands wie Rosenstolz oder den Toten Hosen und tischen ihnen unterwegs die leckersten Gerichte auf. Da muss man flexibel sein und improvisieren können. Beste Voraussetzungen um heiße Last-Minute-Geschenke zu entwickeln. Im Auftrag der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH haben Jörg und Ole golden schimmernde Bernsteinbälle und zuckersüße Sweethearts kreiert. Gut so, nun können noch viele Weihnachten und verpasste Geburtstage kommen. Dann geht's einfach ab in die Küche, um schnell ein paar heiße Geschenke à la RGF zu zaubern.

Bernsteinbälle - so gut wie echte Klunker

Diamonds are a girls best friend. Aber was tun, wenn das Geld für echte Klunker nicht reicht? Ganz klar: Bernsteinbälle backen.

Seite 1 von 3

Abdruck honorarfrei - Um Belegexemplar wird gebeten.
Fotomaterial auf Anfrage auch digital: von Mannstein Communication,
Hackhausen 15, 42697 Solingen, zucker@cma.de, Tel:
0212/728-200

Die sind mindestens so gut wie echte Edelsteine aber mit Liebe selbst gemacht. Das kommt bei den Girls noch besser an, aber auch bei Mama und Oma. Also, nichts anbrennen lassen und ran an den Brandteig. Bei diesem speziellen Teig wird zunächst Fett und Flüssigkeit aufgekocht und dann das Mehl in einem Schwung zugegeben. Nun heißt es kräftig rühren bis sich der Teig vom Topfboden löst. Der Teigkloß wird anschließend eine Minute bei starker Hitze „abgebrannt“. Das macht den Teig fester und lässt keinen Wasserdampf mehr durch. So wird das Gebäck locker und die charakteristischen Hohlräume entstehen. Nach dem Abbacken schwenkt man die Bälle in geschmolzenem Zucker bis sie in einer goldbraunen Karamellhülle verführerisch schimmern. Da schmelzen die Girls garantiert dahin - dank der kreativen Hilfe von Jörg und Ole.

Sweethearts: die ultimative Liebeserklärung

Sweets for my Sweet, sugar for my Honey!
Wer seinem Sweetheart den ultimativen Liebesbeweis schenken will, sollte es mal mit den süßen Sweethearts der Roten Gourmet Fraktion versuchen. Die sind einfach herzustellen und groß in der Wirkung. Man braucht nur Schokolade, Nüsse, Zucker und

Seite 2 von 3

Abdruck honorarfrei - Um Belegexemplar wird gebeten.
Fotomaterial auf Anfrage auch digital: von Mannstein Communication,
Hackhausen 15, 42697 Solingen, zucker@cma.de, Tel:
0212/728-200

ein paar Backoblaten oder Esspapier. Zutaten, die man besser im Haus haben sollte, wenn man gerne mal einen Geburtstag oder Festtag vergisst. Aus gerösteten Nüssen, Puderzucker und geschmolzener Schokolade wird eine dicke Masse zusammengerrührt, auf eine Lage Esspapier oder Oblaten gestrichen und mit einer zweiten Lage abgedeckt. Dann kann man noch mal locker die Füße hochlegen oder sich schick machen, während die Masse abkühlt. Sobald sie schnittfest ist, mit einer Ausstechform Herzen ausstechen. Wahre Künstler verzieren die Herzen mit Konfitüre, Nüssen oder Zuckerperlen. Auch Liebeschwüre aus Zuckerguss oder flüssiger Schokolade sind immer gern gesehen. Achtung: bei so süßen und liebevoll gemachten Geschenken besteht die Gefahr, dass Ihnen die Beschenkten um den Hals fallen und nicht wieder loslassen. Dafür übernimmt die Rote Gourmet Fraktion keine Haftung!

Weitere Informationen, Rezepte und Tricks Rund ums BACKen mit der RGF gibt's unter www.cma.de/backstage!