



PRESSEINFORMATION

Süß trifft salzig: Weiße Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel mit gerösteten Haselnüssen nach Rezept von Bad Reichenhaller

Heilbronn, im Oktober 2017 | Selbstgemachtes Gebäck hat das ganze Jahr Saison. Besonders begehrt ist es in der Vorweihnachtszeit. Wer eine Alternative zu Plätzchen, Stollen & Co. ausprobieren möchte, liegt mit den weißen Salz-Butter-Schokoladen-Trüffeln nach dem Rezept von Deutschlands bekanntester Salzmarke Bad Reichenhaller genau richtig. Denn wo süß auf salzig trifft, ist ein intensives Geschmackserlebnis vorprogrammiert.

Als kleines Mitbringsel für den Gastgeber, als nette Aufmerksamkeit für den Lieblingskollegen oder als Nascherei beim Kaffeeklatsch mit der besten Freundin: die selbstgemachten Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel sorgen mit wenig Aufwand für große Freude.

DIY-Trüffel für die Liebsten

Jahrelange Backerfahrung ist für die süßen Sünden à la Bad Reichenhaller kein Muss. Mit nur sechs Zutaten und in einer kurzen Zubereitungszeit von gerade einmal 25 Minuten sind die Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel fertig. Weihnachtlich in einer Geschenktüte mit festlichem Schleifchen verpackt, ist die mit Liebe gemachte Leckerei das ideale Geschenk in der Adventszeit.

Tipp: Weitere Rezepte gibt es auf www.bad-reichenhaller.de



Rezept: Weiße Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel mit gerösteten Haselnüssen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde.

Zutaten (für ca. 12 Stück):

50 g Butter, zum Beispiel von Berchtesgadener Land

100 g Zucker

200 g weiße Schokolade

200 g Schlagsahne

120 g Haselnusskerne

½ TL Bad Reichenhaller AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure

Frischhaltefolie

Zubereitung:

Butter und Bad Reichenhaller AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure in einem Topf aufkochen. 50 g Zucker zugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Weiße Schokolade grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen, herunternehmen.

50 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Sobald der Zucker hellbraun karamellisiert ist, die Salzbutter zugeben und einrühren. Mit Sahne ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Dann die Karamell-Sahne-Mischung in die geschmolzene Schokolade rühren und vermengen. Eine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen. Masse hineingießen und 1 Stunde kalt stellen.

Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Etwas Bad Reichenhaller AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure darüberstreuen. Salzbutter-Trüffel in kleine Quadrate schneiden. In den gerösteten Salzhaselnüssen wenden und anrichten.



Bildmaterial:



BRH_Weiße_Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel.jpg

Köstliche Salz-Butter-Schokoladen-Trüffel sind in nur 25 Minuten Zubereitungszeit fertig. Eine Prise Bad Reichenhaller AlpenJodSalz sorgt dabei für das gewisse Ess-was.

Bad Reichenhaller ist jetzt auch auf Facebook:

www.facebook.com/BadReichenhaller

Die Website wurde gerelauncht und um einen Marken-Blog ergänzt: www.bad-reichenhaller.de

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de / www.facebook.com/BadReichenhaller

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Lenz | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.lenz@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de