

Von Cupcakes bis zum Soufflé – mit innocent Smoothies tolle Desserts kreieren

Hamburg, 15.02.10 – innocent steht neben hoher Qualität auch für große Sorgfalt und viel Kreativität bei der Entwicklung seiner Smoothies. Ständig werden bestehende Rezepte verfeinert oder neue entwickelt. Jetzt ist Europas Marktführer mit einem anderen Ziel in die Produktküche gegangen: Er wollte testen, ob man mit den kleinen feinen Smoothies auch backen und kochen kann. Das Ergebnis sind köstliche Dessertideen, die schnell und einfach zubereitet werden können.

Jedes Rezept kann nach Geschmack variiert werden: Liebhaber der tropischen Exotik nehmen den Mango & Maracuja-Smoothie. Wer es lieber fein säuerlich mag, verwendet den Brombeere, Erdbeere & Boysenbeere-Smoothie. Durch die Verwendung unterschiedlicher Smoothies können mit einem Rezept diverse Desserts kreiert werden.

Weil der Smoothie in den Rezepten die Milch ersetzt, ist der Nachtisch besonders fruchtig und zudem noch lactosefrei. Gleichzeitig kann die Zuckermenge in den Rezepten verringert werden, da der Fruchtzucker eine natürliche und gesündere Süße mit in die Speisen bringt.

Über innocent Smoothies

1999 von drei Freunden in London gegründet, beschäftigt innocent heute 250 Mitarbeiter in dreizehn Ländern und ist der führende Anbieter von Smoothies in Europa. In 2007 betrug der Jahresumsatz rund 150 Millionen Euro. innocent Smoothies bestehen aus nichts als kleingemixtem Obst und puren Säften. Sie sind frei von Fruchtsaftkonzentraten, Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, künstlichen Zuckerzusätzen oder Geschmacksverstärkern und heben sich dadurch deutlich von den Produkten vieler Mitbewerber ab. Die natürlichen, gesunden Produkte von innocent sollen es den Menschen erleichtern, sich selbst etwas Gutes zu tun, ohne dabei auf leckeren Geschmack verzichten zu müssen. Dabei ist es erklärtes Ziel von innocent, die Dinge stets etwas besser zu hinterlassen, als sie vorgefunden wurden. Deshalb bezieht innocent sein Obst von Farmen, die sowohl auf ihre Arbeiter, als auch auf die Umwelt achten. In 2008 hat das Unternehmen die weltweit erste Verpackung entwickelt, die zu 100% aus recyceltem PET besteht. Jährlich spendet innocent 10% seines Gewinns an wohltätige Organisationen. Weitere Informationen sind unter www.innocentdrinks.de oder www.innocentdrinks.co.uk zu finden.

innocent ist jetzt auch bei facebook vertreten: In der Gruppe „innocent Smoothies – Obst zum Trinken“ kann jeder ein Freund der kleinen und feinen Smoothies werden.

Pressekontakt

Katharina Brune, lauffeuer Kommunikation GmbH, Lippmannstraße 71, 22769 Hamburg
Tel.: 040 6898768-17, Fax: 040 6898768-11, Mail: kb@lauffeuer-kommunikation.de

Christian Stegemann, innocent GmbH, Fruit Towers, Stadtdeich 7, 20097 Hamburg
Tel.: 040 702996-106, Fax: 040 49219 248, E-Mail: christian@innocentdrinks.de

innocents Lieblings-Rezepte:

innocent Cupcakes



Zutaten für 24 Stück:

350 g Mehl
2 TL Backpulver
220 g Butter
275 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
150 ml innocent Smoothie nach Wahl

Zutaten für die innocent-Creme:

200 g Frischkäse
100 ml innocent Smoothie nach Wahl Empfehlung: Mango & Maracuja oder Brombeere, Erdbeere & Boysenbeere)
20-50 g Puderzucker

So wird´s gemacht:

- 1 Backofen bei Umluft auf 170 °C vorheizen, bei Ober/Unterhitze auf 180 °C.
- 2 Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zusammen durch ein Sieb rütteln.
- 3 Butter und Zucker schaumig rühren.
- 4 Eier einzeln dazu und gut untermixen.
- 5 Mehl und Smoothie abwechselnd in fünf Schritten (Mehl zuerst und zuletzt) zu dem Teig geben.
- 6 Zwei Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen und mit Teig ca. zu 2/3 füllen.
- 7 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und die kalten Cupcakes mit innocent-Creme, frischen Früchten oder Liebesperlen dekorieren.

Zubereitung der innocent-Creme:

- 1 Frischkäse in einer Schüssel cremig rühren.
- 2 Smoothie langsam unterrühren und mit Puderzucker je nach Geschmack süßen.

Tipp: Die Orange, Karotte & Mango-Cupcakes schmecken noch besser wenn Du in den Teig noch 200 Gramm geraspelte Karotten unterrührst.

innocents Lieblings-Rezepte:

Fruchtwaffeln



Zutaten für 8 Stück:

175 g Mehl

75 g Zucker

50 g Butter

1 Packung Vanillezucker

½ Packung Backpulver

2 Eier

1 innocent Smoothie nach Wahl (Empfehlung: Brombeere, Erdbeere & Boysenbeere-Smoothie)

So wird´s gemacht:

- 1 Eier aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen.
- 2 Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
- 3 Eigelb, Zucker, Smoothie, Vanillezucker, Backpulver, Mehl sowie zerlassene Butter in einer Schüssel verrühren.
- 4 Danach den Teig etwas abkühlen lassen.
- 5 Zeigefinger eintauchen und etwas naschen.
- 6 Eiweiß steif schlagen.
- 7 Das geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.
- 8 Und ab auf's vorgewärmte und eingefettete Waffeleisen damit.
- 9 Fertig.

Tiramisù di innocenza



Zutaten:

500 g Mascarpone

250 g Löffelbiskuits

3 Eier

75 g Zucker

2 EL Kakaopulver

1 innocent Smoothie nach Wahl (Empfehlung: Kirsche, Apfel & Cranberry-Smoothie oder den neuen Kiwi, Apfel & Limette-Smoothie)

So wird´s gemacht:

- 1 Eier aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen.
- 2 Eiweiß steif schlagen.
- 3 Eigelb mit der Mascarpone und dem Zucker zu einem glatten Teig verrühren.
- 4 Italienische Musik auflegen.
- 5 Löffelbiskuits in einer Form auslegen und den innocent Smoothie darüber verteilen.
- 6 Das steife Eiweiß vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben, in die Form geben und alles kalt stellen.
- 7 Vor dem Servieren das Kakaopulver darüber streuen.
- 8 Fertig.

Tipp: Wer es ganz besonders mag, schichtet mehrere Lagen wie oben beschrieben übereinander.

innocents Lieblings-Rezepte:

Smoothie-Soufflé



Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

50 g Speisestärke

10 g Butter

eine Prise Zimt

200 ml innocent Smoothie nach Wahl (Empfehlung: Brombeere, Erdbeere & Boysenbeere-Smoothie)

So wird´s gemacht:

- 1 Eier aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen.
- 2 Die Eigelbe in einer Schlüssel mit dem Zucker über Dampf schaumig schlagen und abkühlen lassen.
- 3 Nach dem Abkühlen vorsichtig mit Speisestärke verrühren.
- 4 Eiweiß steif schlagen.
- 5 Backform mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen.
- 6 Eigelbmasse vorsichtig unter das Eiweiß heben und in die Form füllen.
- 7 Backofen auf 220 °C vorheizen und das Soufflé für 25 Minuten backen.
- 8 Mutti anrufen und über´s Backen sprechen.
- 9 Soufflé aus dem Ofen holen.
- 10 Fertig.

Tschüss und bis bald.