

Wilde BLAUBEEREN AUS KANADA



Backen wie die Profis

Muffins, Cookies, Cupcakes, Torten und Kuchen – mit wilden Blaubeeren lassen sich unzählige Leckereien zubereiten. Doch hin und wieder fragt sich der ein oder andere Hobbybäcker, warum der Hefeteig zuhause bloß nie so luftig leicht wird wie beim Bäcker. Und warum glänzen die Teilchen in der Auslage immer so schön, während sie in der heimischen Küche matt bleiben?

Wir haben die Antworten! Damit Ihren Lesern das Backen noch mehr Spaß macht, haben wir einige Tipps und Tricks aus der Profi-Backstube zusammengestellt. Probieren Sie diese doch gleich mit unseren Rezepten aus!



Blaubeer-Cupcakes

Topqualität aus Kanada

Wilde kanadische Blaubeeren gehören zur Gruppe der niedrig wachsenden Heidelbeeren und sind bei uns ganzjährig als Tiefkühlware oder im Glas erhältlich. Der Großteil der Beeren wird direkt nach der Ernte eingefroren und erreicht uns so in bester Qualität.

Mit nur 45 kcal pro 100 g Früchte sind wilde Blaubeeren die optimale fruchtige Zutat für Gebäck und Kuchen. Sie enthalten Ballaststoffe, Vitamin C und E, sowie verschiedene B-Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Eisen.





Echte Wildfrüchte

Wilde Blaubeeren können nicht angepflanzt werden, sondern wachsen nur dort, wo sie sich von selbst ansiedeln.

Zwischen Ende Juli und Ende August werden die Früchte geerntet und für die Weiterverarbeitung oder den Verkauf vorbereitet. Die Beeren werden umgehend gereinigt und schonend, einzeln frei rollend tiefgefroren.

Erst nach mehrstufigen Qualitätskontrollen werden die tiefgefrorenen Früchte in die ganze Welt ausgeliefert.

Profi-Tipps

» Für den perfekten Hefeteig am besten immer frische Hefe verwenden. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und nur kurz entspannen lassen. Gleich danach ausrollen, je nach Rezept belegen und erst dann 30 Minuten gehen lassen.

» Für die Herstellung von Kleingebäck, wie Muffins, ist Öl besser geeignet als Butter. Wenn tiefgefrorene Blaubeeren unter den Teig gehoben werden, wird die Butter fest und der Teig lässt sich nur noch schwer in Förmchen füllen. >>>



Marzipan-Blaubeer-Croissant

Mandel-Frühstückszopf mit Blaubeeren

Quarkbrötchen mit Blaubeeren

» Das Geheimnis glänzenden Gebäcks ist das Aprikotieren. Dazu Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser ca. drei Minuten unter ständigem Rühren aufkochen. Den Kuchen oder die Gebäckstücke mit dieser Glasur bestreichen und trocknen lassen.

» Einfach und schnell hergestellt ist der sogenannte 1-2-3 Mürbeteig. Dazu benötigt man einen Teil Zucker, zwei Teile Fett (am besten Butter) und drei Teile Mehl.

» Wer morgens selbstgebackene Brötchen essen möchte, kann den Teig schon am Vorabend zubereiten, die Brötchen formen und auf ein bemehltes Brett setzen. Über Nacht mit einem feuchten Tuch abdecken und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen nur noch in den Ofen schieben und genießen!



Walnuss-Schoko-Brownies mit Blaubeeren



Blaubeer-Schnitten

Ideal für Backwaren

Fruchtbetonter Geschmack

Wilde Blaubeeren aus Kanada entfalten eine einzigartige Mischung aus süßen und würzigen Geschmackskomponenten. Gebäck und Kuchen verleihen sie nicht nur einen markanten, unverwechselbaren Geschmack. Sie sorgen auch dafür, dass die Kaffeeteilchen länger saftig bleiben. Da die Beeren bei uns zu jeder Jahreszeit erhältlich sind, hat Gebäck mit Blaubeeren immer Saison.

Einzigartige Backeigenschaften

Während des Backens behalten die blauen Wildbeeren ihre kleine, kompakte Form. Sie zerplatzen nicht und Geschmack, Struktur und Farbe bleiben unverändert. Bei Rührteigen, wie für Muffins und Cupcakes, sollten die Beeren übrigens vor der Verarbeitung nicht auftauen. Werden sie vorsichtig tiefgefroren unter den Teig gehoben, färben sie kaum ab. Wer Blaubeeren aus dem Glas verwendet, sollte diese zuvor gut abtropfen lassen.



Kokos-Blaubeer-Sahnetorte



Streuselschnecken mit Blaubeeren

Marzipan-Blaubeer-Croissant

Diese und andere Rezepte für wilde Blaubeeren aus Kanada finden Sie mit Nährwertangaben und Fotos in druckfähiger Auflösung im Internet zum Download.

www.wildeblaubeeren.de/presse

Kontakt

**Wild Blueberry Association
of North America**

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24

D-53111 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@mk-2.com

www.wildeblaubeeren.de

Canada 

