



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Pressemitteilung

Freyburg (Unstrut), Ostern 2013

Rotkäppchen Alkoholfrei

Prickelnde Cocktail-Idee für den Osterbrunch

Rotkäppchen Alkoholfrei präsentiert eine neue prickelnde Cocktail-Idee für den perfekten Osterbrunch im Familien- oder Freundeskreis. Für alle, die den Frühling mit einem fruchtig-leichten Cocktail begrüßen möchten, ist der Rotkäppchen Alkoholfrei Erdbeer-Rhabarber-Cocktail die perfekte Genussidee – die auch visuell das Auge der Gäste verwöhnt.

Zum perfekten Osterbrunch im Familien- oder Freundeskreis gehört traditionell der Genuss österlicher Speisen und besonderer Getränke. Neben einem liebevoll dekorierten Tisch und vielen typischen Oster-Speisen machen auch fruchtige, alkoholfreie Cocktails den Brunch zum unvergesslichen Erlebnis.

Passend zum Osterfest präsentiert Rotkäppchen Alkoholfrei eine neue, prickelnde Cocktail-Idee, die mit wenigen Zutaten und einfacher Zubereitung die ersten Sonnenstrahlen ins Glas zaubert: der **Rotkäppchen Alkoholfrei Erdbeer-Rhabarber-Cocktail**. Das mit leckeren Fruchteiswürfeln und Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé gefüllte und mit Erdbeeren dekorierte Cocktail-Glas wird sicherlich schon beim Servieren Ihre Brunch-Gäste begeistern. Rotkäppchen Alkoholfrei – die prickelnde alkoholfreie Alternative von Rotkäppchen – überzeugt immer mehr Sektliebhaber, die aus persönlichen und guten Gründen keinen Alkohol trinken möchten.

1/4

Pressekontakt Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH: Ulrich Ehmann, Pressesprecher

Telefon: +49 6123 606-269
Mobil: +49 171 744 64 12
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Tipp: Als passende kulinarische Begleitung dieses prickelnden, alkoholfreien Cocktails ist ein **traditioneller Osterzopf** zu empfehlen (*Rezept ebenfalls anbei*). Viele weitere alkoholfreie Cocktail-Ideen unter: www.alkoholfrei.de

Rezeptidee:

Rotkäppchen Alkoholfrei Erdbeer-Rhabarber-Cocktail

Zutaten:

250 g Erdbeeren

3 EL Zitronensaft

100 ml Rhabarber – Sirup (z. B. Schwartau Rhabarber Sirup)

Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé

Deko: Melissen-Blätter

Erdbeeren

Zubereitung:

- .. Die Erdbeeren kalt abspülen,
(einige schöne Erdbeeren als Dekoration aufheben).
- ...Die Blättchen abzupfen, die Erdbeeren in Stücke schneiden
und mit dem Mixstab pürieren.
- .. Mit Zitronensaft und Rhabarber-Sirup verrühren.
- .. Im Eiswürfelbehälter tiefgefrieren.
- .. Zum Servieren des Cocktails jeweils 3-4 Fruchteiswürfel
in hohe Gläser verteilen.
- .. Jeweils 1 Erdbeere und Melissenblättchen an den Rand stecken.
- .. Mit Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé auffüllen und genießen!!

Nährwerte pro Glas (200 ml):

133 kcal

0,4 g Fett

26,2 g Kohlenhydrate

0.6 g Eiweiß



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Rezeptidee:

Traditioneller Osterzopf

Zutaten Grundrezept Hefeteig:

500 g Mehl (405)

1 Würfel frische Hefe (40 g)

1/8 – 1/4 l Milch

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL Öl

eventuell 1-2 Eier

zum Bestreuen Hagelzucker und Puderzucker

Zubereitung:

- .. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
- .. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und 1 TL Zucker verrühren.
- .. Über die Hefe etwas Mehlstäuben.
- .. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. Solange stehen lassen, bis sich der Vorteig sichtbar vergrößert hat.
- .. Dann die weiche Butter, Zucker, Salz 1 Ei und lauwarmer Milch zufügen. Alles zu einem glatten Hefeteig schlagen
- .. Bei Verwendung des Handrührgerätes, die Knethaken verwenden!

Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er sich glatt vom Schüsselrand löst.

.. Eventuell noch etwas Mehl und 1 EL Öl per Hand unterkneten!

.. Den Teig mit dem Geschirrtuch abgedeckt nochmals gehen lassen (20-30 Min.), dann zu dem gewünschten Gebäck formen.

... Die Arbeitsfläche (oder Backbrett) leicht mit Mehl bestäuben.

...Den Teig in 3 gleiche Stücke teilen und zu ca. 25 cm langen Rollen formen.



ROTKÄPPCHEN-MUMM

- .. Diese zu einem Zopf flechten. Die Enden oben und unten am Zopf jeweils gut zusammen drücken und unter den Teig stecken.
- .. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Hefezopf vorsichtig darauf legen.
- .. Ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und den Zopf damit bepinseln.
- .. Ca. 15 Minuten gehen lassen, dann im Backofen in ca. 35 Minuten (E-Herd 200° , G-Herd Stufe 3, Umluft ca. 160°) zu schöner Farbe backen.
- .. Mit Hagelzucker + Puderzucker bestreuen.

Nährwerte:

3200 kcal
105 g Fett
487 g Kohlenhydrate
74 g Eiweiß

