

## PRESSEMITTEILUNG

April 2019

### BACKVERLIEBT IN DEN FRÜHSOMMER

#### EPICURIOUS

Die ersten warmen Sonnenstrahlen läuten den Frühling ein – und somit ist die Zeit reif für saisonale Leckereien wie Rhabarber, Erdbeeren, Spargel und Co. Für Abwechslung sorgen spannende Kreationen, bei denen einzelne Zutaten ganz nach Belieben kombiniert werden dürfen. Der Klassiker dabei ist natürlich die fruchtige Kombination aus Rhabarber und Erdbeeren – zum Beispiel serviert als leckere Tarte – aber auch die Erdbeer-Spargel-Quiche ist jede (Genuss-) Sünde wert.

Perfekt aufgetischt sind die vielen Leckereien in den ofenfesten Formen der neuen Kollektion EPICURIOUS. In schlichtem Weiß und besonders formschön bieten sie jedem Gericht eine stilvolle Bühne. Die praktischen Küchenhelfer von MAXWELL & WILLIAMS präsentieren sich elegant und müssen sich vor einem glanzvollen Auftritt auf der hübsch gedeckten Tafel nicht verstecken. Auch die Kasserollen und Auflaufformen überzeugen in edlen, zeitlosen Formen und mit praktischen Griffen, bald erhältlich sind diese in unterschiedlichen Größen.

Ob für herzhaftes Aufläufe, würzige Quiches oder raffinierte Tartes, sämtliche Produkte der Serie EPICURIOUS von MAXWELL & WILLIAMS bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten und schaffen galante, frühlingssvolle Genussmomente.

Voraussichtlich erhältlich ab Juni 2019.



{ *Stilvoll serviert* }



Auflaufform  
ab **EUR 18,95**



Auflaufform  
ab **EUR 34,95**



Auflaufform mit Deckel  
**EUR 54,95**



Kasserolle  
ab **EUR 13,95**



Quiche-Form  
**EUR 20,95**



Tarte-Form  
**EUR 20,95**

*Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?  
In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an.  
Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.*





## Fruchtige Rhabarbertarte

{Mit leckeren Streuseln }

Zubereitung: ca. 60 min. | Für 4 Personen | Einfach zuzubereiten!

Am Vorabend den Rhabarber waschen, klein schneiden und mit 50 g Zucker und Zitronensaft und -abrieb gut vermengen und abgedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Rhabarber zum Abtropfen auf ein Sieb geben. Den aufgefangenen Saft zu der Milch für die Füllung geben. Die Rhabarberstücke beiseitestellen.

Für die Füllung das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch verrühren. Die restliche Milch, den Rhabarbersaft und die Sahne aufkochen, das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren zur aufgekochten Milch geben und weiter rühren, bis die Masse eindickt. Den Topf von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.

Für den Boden Butter, 100 g Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.

3/4 des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen. Nun die Creme auf den Boden geben und die Rhabarberstücke und gewaschenen Erdbeeren auf der Creme verteilen. Den restlichen Streuselteig mit den Mandeln und Pistazien vermengen und auf das Obst krümeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 30 - 45 Minuten backen, sodass die Tarte goldbraun ist. 1 Stunde auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form entnehmen.



### ZUTATEN

Für 1 Tarte

- 3 Stangen Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- 2 Zitronen, Bio,
- 200 g Zucker
- 225 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Mandeln
- 75 g Pistazien
- 1 x Vanillepuddingpulver
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne

### LIEBLINGSPRODUKT



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

