



{ Fruchtige Köstlichkeiten }

FRUCHTIGER GENUSS

MIT ORCHARD FRUITS

Ob auf dem Kuchen, in der Konfitüre oder im Eistee – der Rhabarber ist ein echter Allrounder. Und jedes Jahr ab April dürfen wir uns wieder auf das langstänglige, herbsaure Gemüse freuen! Besonders gut verträgt es sich mit süßen Früchten wie Erdbeeren, die zur gleichen Zeit auf den Feldern reifen.

Apropos Früchte: Wer die frische Rhabarber-Erdbeerkonfitüre samt Schokomuffin teilen möchte, lädt sich am besten ein paar hungrige Freunde ein und serviert die fruchtige Leckerei auf dem edlen Bone China-Porzellan ORCHARD FRUITS. Mit der farbenfrohen Frühstückskollektion lässt es sich besonders vitaminreich auftischen. Liebevoll und detailreich mit verschiedenen Früchten dekoriert, schmückt die beliebte Serie von MAXWELL & WILLIAMS jede Tafel im charmanten Landhaus-Stil. Da ist für jeden das Lieblingsmotiv beziehungsweise das Lieblingsobst dabei: Trauben, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Brombeeren, Orangen und die sauren Zitronen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Vom Kaffeebecher bis zur Frühstücksschale sind alle Teile einzeln geschenkverpackt und eignen sich wunderbar als kleine Präsente.



Becher
Orange | **EUR 10,95**



Frühstückstasse mit Untertasse
Birne | **EUR 23,95**



Teller
Kirsche | **EUR 11,95**



Becher
Trauben | **EUR 10,95**



Frühstücksschale
Zitrone | **EUR 13,95**



Teller
Apfel | **EUR 11,95**

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.





Schokomuffins

{Mit Sahne & Rhabarber-/Erdbeerkonfitüre}

Zubereitung: ca. 65 min. | Für 12 Muffins | Einfach zuzubereiten!

Für die Konfitüre zunächst die Erdbeeren mit kaltem Wasser waschen und das Grün entfernen. Dann in einem Topf die Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und pürieren. Danach die Stielansätze und die Blätter vom Rhabarber abschneiden und die Haut entfernen. Den Rhabarber in kleine Stückchen schneiden und unter das Erdbeerpüree mischen.

Das Erdbeerpüree mit den Rhabarberstückchen zum Kochen bringen und unter Rühren 3 Minuten kochen lassen. Anschließend direkt in die Gläser füllen. Für 10 Minuten die verschraubten Gläser auf den Kopf stellen. Dann die Gläser umstellen und erkalten lassen.

Für die Muffins in einer Schüssel Eier, Milch und Vanilleextrakt verrühren. In einer anderen großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Schokostückchen vermischen. Mit einem Teigspachtel die feuchten Zutaten zusammen mit der Butter unter die trockenen Zutaten rühren. Aber nicht zu lange, da die Muffins sonst hart werden.

In die Muffinformen füllen und dann bei 190°C 15-20 min. im vorgeheizten Backofen backen. In der Zwischenzeit die gekühlte Sahne in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zunächst auf niedriger Stufe schlagen. Die Schlagstufe langsam erhöhen und die Schlagsahne so lange schlagen, bis sich am Rand leichte Wellen bilden und die Sahne eine kompakte Konsistenz angenommen hat. Dann zu den Muffins als Topping servieren und jeweils mit einer Erdbeere garnieren. Guten Appetit!



ZUTATEN

Für 6 Personen

750 g Erdbeeren
 250 g Rhabarber
 1 TL Zitronensaft
 500 g Gelierzucker (2:1)
 100 g Butter
 2 Eier
 240 ml Milch
 1/2 TL Vanilleextrakt
 260 g Mehl
 135 g Zucker
 1 Pck. Backpulver
 1/2 TL Salz
 170 g Schokolade
 2-3 Becher Sahne

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.

