

PRESSEINFORMATION

Advent, Advent, glutenfrei geschlemmt

Glutenfreie Rezepte mit den Backwaren von B:PURE für ein himmlisches Weihnachtsmenü

Minden, 10.09.2021 – Weihnachten steht für eine genussvolle Zeit mit vielen Köstlichkeiten. Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten kommt nur oft der Geschmack zu kurz und somit auch die Weihnachtsstimmung. Mit den frischen, glutenfreien Backwaren von B:PURE sorgt BÖCKER für eine leckere Abwechslung beim Festtagsessen – von herzhaften Broten und Brötchen bis hin zu süßen Gebäcken ist für jeden etwas dabei. Im Handumdrehen lässt sich daraus mit den köstlichen Rezepten von B:PURE ein glutenfreies Weihnachtsmenü zaubern.

Weihnachten ist nicht nur eine besinnliche, sondern auch eine genussvolle Zeit im Kreis der Liebsten. An den Feiertagen wird groß aufgetischt, mit vielen Köstlichkeiten, die Groß und Klein schmecken. Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten kommt der weihnachtliche Genuss jedoch oft zu kurz. Zu groß ist die Sorge, etwas Falsches zu essen. Mittlerweile ist die Auswahl an geeigneten Produkten zwar recht groß, meist lassen aber Geschmack und Textur zu wünschen übrig. Weihnachtsstimmung kommt so nur schwer auf. Erst recht, wenn mehrere Unverträglichkeiten oder Allergien aufeinandertreffen. Dabei muss ein Verzicht auf Gluten, Laktose und Co. kein Verzicht auf Genuss sein. Denn für frische, glutenfreie Backwaren beim Festtagsessen sorgt B:PURE – egal ob als leckere Beilage, schmackhafte Zugabe im Weihnachtsmenü oder süßer Nachtisch. Und wer sich zusätzlich vegan, laktosefrei und/oder ohne Zusätze wie Ei oder Soja ernähren möchte oder muss, kann auch beherzt zugreifen.

Verzicht auf Gluten, nicht auf Geschmack

Mit B:PURE hat BÖCKER klare Ziele gesetzt: leckere und sichere glutenfreie Backwaren für Verbraucher herzustellen, die auf Gluten verzichten. Dabei sind die Backwaren von B:PURE nicht nur glutenfrei, sondern auch ohne Zusatz von Ei und Soja, laktosefrei und sogar vegan. So können Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten die Produkte bedenkenlos genießen. Die Produkte von B:PURE werden unter höchsten Sicherheitsanforderungen handwerklich von Bäckern hergestellt. Um Kontaminationen auszuschließen, werden die glutenfreien Backwaren an einem separaten Standort gebacken und verpackt. So sorgt BÖCKER für Produkte von bester Qualität. Eine Besonderheit der Backwaren von B:PURE ist der glutenfreie Sauerteig, der viele Vorteile mit sich bringt: längere Haltbarkeit, herrlichen Geschmack, softе Textur und tolles Aroma. Daher werden nicht nur Brote und Brötchen damit verfeinert, sondern auch süßes Gebäck.

Echter, glutenfreier Genuss

Gleich vier glutenfreie Brote umfasst das Sortiment von B:PURE. Das Haferbrot mit glutenfrei zertifiziertem Hafer besticht durch eine softе, saftige Krume und milden Geschmack. Durch die patentierte Rezeptur des Mini Goldleinsamenbrots bietet B:PURE ein vollmundig-saftiges Brot mit

hohem Ballaststoffgehalt. Zudem wird das Brot-Sortiment durch zwei Brote in Bioqualität ergänzt: das Bio Vollwertbrot und das Bio Sauerteigbrot. Beide überzeugen durch ihre Nährwerte. Wo es Brot gibt, können auch Brötchen nicht weit sein. Das Brötchensortiment wird um Bio Proteinbrötchen erweitert. Wer in seiner Ernährung besonderen Wert auf Eiweiß legt, kann hier beherzt zugreifen. Besonders beliebt sind auch die Laugenbrötchen. Sie sind kräftig im Geschmack, haben eine soft Textur und eine für Laugengebäck typisch glänzende Oberfläche.

Süßes muss an Weihnachten sein

Auch auf süßes Gebäck soll niemand verzichten müssen. So bietet B:PURE glutenfreies Feingebäck zum Kaffee oder für zwischendurch: Die Schwarz-Weiß Kuchen beispielsweise überzeugen durch feines Aroma und knusprige Streusel. Stollen sind eine der beliebtesten Leckereien zur Weihnachtszeit. Menschen mit Unverträglichkeiten, wie Gluten, Weizen oder Milch und Ei, bleibt die Köstlichkeit aber meist verwehrt. Auch für Veganer ist es oft schwer, eine passende Variante, die auch noch schmeckt, zu finden. Da kommt der glutenfreie Stollen von B:PURE gerade recht, der dank dem Verzicht auf Milch und Ei sogar vegan ist. Also das perfekte Feingebäck für die Weihnachtszeit. Mit den folgenden Rezepten von B:PURE lässt sich einfach und schnell ein glutenfreies Weihnachtsmenü zaubern.

Bildmaterial:



Bildtitel: Mit B:PURE bietet BÖCKER ein glutenfreies Sortiment rund um Brote, Brötchen und Backwaren, die mit Sauerteig hergestellt werden.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Sortiment-von-oben

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Glutenfreie und vegane Schwarz-Weiß Kuchen von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Schwarz-Weiß-Kuchen

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Glutenfreier und veganer Stollen von B:PURE.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Stollen

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Glutenfrei, weihnachtlich und lecker: Rezepte für ein himmlisches Weihnachtsmenü

Vorspeise:

Warmer Apfel-Pfifferling-Salat mit Scamorza

Zutaten für 4 Personen:

- 1 B:PURE Mini Goldleinsamenbrot
- 400 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 120 g Eichblattsalat
- 2 Äpfel
- 200 g Scamorza
- 1 Bund Petersilie

Für das Dressing:

- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das B:PURE Mini Goldleinsamenbrot nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Pfifferlinge gründlich putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.
4. Anschließend die Pfifferlinge dazugeben und goldbraun braten.
5. Salat waschen und klein schneiden.
6. Die Äpfel halbieren, entkernen und mit dem Scamorza würfeln.
7. Petersilie klein schneiden.
8. Apfelwürfel mit Scamorza, den Pfifferlingen sowie der Schalotte und dem Salat in einer Schüssel vermischen.
9. Für das Dressing Weißweinessig mit 3 EL Wasser, Senf und Öl vermischen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Vinaigrette mit Petersilie verrühren und über den Salat geben.
11. Salat mit Mini Goldleinsamenbrot servieren.

Bildmaterial:



Bildtitel: Weihnachtliches Rezept von B:PURE: glutenfreier Apfel-Pfifferling-Salat mit Scamorza

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Apfel-Pfifferling-Salat

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Hauptgang:

Laugenknödel mit würziger Pilzrahmsoße

Zutaten für 4 Personen:

Für die Knödel:

- 4 B:PURE Laugenbrötchen
- 2 Schalotten
- 1 EL Margarine
- ½ Bund Petersilie
- 50 g Kichererbsenmehl
- 175 ml warme Sojamilch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für die Pilzrahmsoße:

- 250 g Champignons
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Kräuterseitlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 250 ml Sojacuisine
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 3 EL Hefeflocken
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. B:PURE Laugenbrötchen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Anschließend die Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden.
3. Die Schalotten schälen und fein in Würfel hacken. Diese in einem Topf mit der Margarine glasig dünsten.
4. Nun die Petersilie klein hacken.
5. Die Laugenbrötchen, die Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie in eine große Schüssel geben. Kichererbsenmehl mit Sojamilch in die Schüssel geben und gründlich verkneten.
6. Nun den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Den Teig für ca. 15 Minuten quellen lassen.
8. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Knödel formen und die Laugenknödel in das kochende Salzwasser legen und die Hitze reduzieren.
9. Die Knödel für ca. 12 Minuten im Wasser ziehen lassen.
10. In der Zwischenzeit Pilze gründlich putzen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

11. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und darin den Knoblauch sowie die Pilze dünsten.
12. Weißwein mit Gemüsebrühe und Sojacuisine vermischen und damit die Pilze ablöschen.
13. Für ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
14. Hefeflocken hinzugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und in die Soße geben.
16. Zu guter Letzt Knödel mit Soße servieren.

Bildmaterial:



Bildtitel: Weihnachtliches Rezept von B:PURE: glutenfreie Laugenknödel mit würziger Pilzrahmsoße.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Laugenknödel

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Nachspeise:

Spekulatius-Mousse mit Marmorstreuseln

Zutaten für 4 Personen:

- 2 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen
- 300 g Schlagsahne
- 2 Eiweiß
- 150 g Mascarpone
- 1 EL Zucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Orangenzesten
- ½ TL Zimt
- 2 glutenfreie Spekulatius
- 50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Zunächst die Schlagsahne steif schlagen und beiseitestellen. Das Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
2. Nun den Mascarpone mit Zucker, Spekulatiusgewürz, Orangenzesten, Zimt und ein paar Spekulatiuskrümeln verrühren.
3. Nach und nach abwechselnd die geschlagene Sahne und das Eiweiß unterheben.
4. Die Mousse auf kleine Teller streichen und noch bis zum Servieren kühl stellen.
5. Zu guter Letzt die B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen zerkrümeln und mit den gehackten Mandeln auf die Mousse geben.

Bildmaterial:



Bildtitel: Weihnachtliches Rezept von B:PURE: glutenfreie Spekulatius-Mousse mit Marmorstreuseln.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_BPURE_Spekulatus-Mousse-mit-Marmorstreuseln

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 180 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und stellt über 160 Produkte her: von verschiedensten Spezial-Backmischungen, maßgeschneiderten Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren. Unter dem Label B:PURE werden 14 glutenfreie Produkte angeboten. Die handwerklich hergestellten Brote, Brötchen, Mini Kuchen und Co. sind zusätzlich laktosefrei, ohne Zusatz von Ei und vegan. Das gesamte Sortiment ist in den Online-Shops www.foodoase.de, www.querfood.de oder www.un-vertraeglich.de verfügbar.

Weiterführende Informationen unter www.boecker-bpure.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

Candy Sierks
Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 48
Mail: sierks@kommunikationpur.com

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Susanne Masch/Saskia Spelly
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.
Telefon: +49.571.83 799 -53/-57
Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de