

Vantastisch unterwegs

mit dem Hobbybäcker-Versand



Einfach, unkompliziert und nah an der Natur: Immer mehr Menschen finden Gefallen am Camping. Laut Statista wurden allein im Januar 2022 insgesamt rund 5.000 Freizeitfahrzeuge neu zugelassen – 3.920 Reisemobile und circa 920 Caravans. Im Vergleich zum Vorjahresmonat entspricht dies bei den Caravans einem Zuwachs von 23 Prozent und bei den Reisemobilen von 18 Prozent, Tendenz steigend.

Das Tolle: Die Zeiten, in denen man sich beim Campen nur von Nudeln, Kartoffeln und Salat ernährt hat, sind vorbei. Sogar auf selbst gebackenes Brot, knusprige Pizza und saftigen Kuchen müssen Outdoor-Fans nicht verzichten, denn hobbybaecker.de bietet eine große Auswahl an Zutaten und Rezepten für das abwechslungsreiche und gleichzeitig minimalistische Kochen und Backen in freier Natur.

Im Folgenden finden Sie für Ihre Leserschaft praktische Tipps und Rezepte für die raffinierte Outdoor-Küche.

PRESSEINFORMATION

In diesem Presseservice finden Sie ...

- Omnia®: Der Backofen für unterwegs
- Drei allgemeine Tipps für den ultimativen Backgenuss beim Campen
- Das Hobbybäcker-Backset für die fantastische Camping-Küche
- Vier Rezepte aus dem Omnia® mit Hobbybäcker-Geling-Garantie
 - Fruchtiger Rührkuchen mit Knusper-Topping
 - Mediterraner Olivenkranz
 - Rustikales Kartoffelbrot mit Speck
 - Aprikosen-Cheesecake
- Top-Tools für die Campingküche
- Bildmaterial



Omnia®: Der Backofen für unterwegs

Wer sich nicht mit Pfannbrot oder -kuchen zufriedengeben möchte, für den gibt es ein Kochutensil, das für viele nicht mehr aus der Campingküche wegzudenken ist. Der Clou: Durch seinen besonderen Aufbau kommt es, auch auf dem Gaskocher eingesetzt, den Funktionen eines Backofens sehr nah. Der Ofen „to go“ sieht wie eine Gugelhupfform mit Deckel aus und ist ein ausgeklügelter Topf, der durch ein Kammersystem zwischen der Außen- und Innenwand die Hitze zirkulieren lässt, wenn er von unten beheizt wird. So lassen sich Aufläufe zaubern, Brötchen aufbacken und sogar Kuchen backen. Nur etwas Geduld und Gas muss man mitbringen. Dafür muss man im Campingurlaub aber nicht mehr auf frische Brötchen und auf mit Käse Überbackenes verzichten. Dazu gibt es passende Silikonformen, die sicherstellen, dass nichts haften bleibt und sich Kuchen und Brot leicht stürzen lassen. Zum Stürzen eignet sich übrigens der Deckel des Ofens, da er genau die richtigen Maße hat.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Drei Tipps für den ultimativen Backgenuss beim Campen

- 1** Das Gebäck maximal 3 Minuten auf hoher Flamme vorbacken. Das sichert eine gute Wärmeentwicklung. Im Anschluss sollte das Gebäck auf kleiner Flamme je nach Rezept zu Ende gegart werden.
- 2** Der Deckel sollte während des Backvorgangs nach Möglichkeit nicht geöffnet werden, da sich die Hitze so besser kontinuierlich im Topf verteilen kann. Ansonsten besteht die Gefahr, dass alles nur von unten erhitzt wird und das Gebäck nicht gut aufgehen kann.
- 3** Die dazu passende Silikonform lässt sich leicht mithilfe von Backpulver von Essensgerüchen befreien. Dafür: 2 Beutel Backpulver in die Form geben und mit heißem Wasser aufgießen. Im Anschluss einige Minuten stehen lassen und anschließend auswischen und abspülen.

Das Hobbybäcker-Back-Set für fantastischen Hochgenuss



Omnia® Backofen-Set

Mit [diesem Set](#) muss auch beim Campen nicht auf genussvolle Back-Momente verzichtet werden. Nur noch wahlweise Wasser, Öl oder Backtag-Trockenhefe ergänzen und schon kann es losgehen. Das Set beinhaltet: einen Original Omnia®-Ofen plus dazu passende Silikonform, sowie je 1 kg der folgenden Hobbybäcker-Backmischungen: Kartoffelbrot, Elsässer Brötchen und Rührkuchenmischung
(Einführungspreis: 69,95)

Das [Omnia® Backofen-Set](#) vom Hobbybäcker-Versand bietet alles, was man braucht, um ein lockeres Kartoffelbrot, knusprige Elsässer Brötchen oder einen feinen Rührkuchen zu backen – egal, wo man gerade ist. Außer Wasser, Öl und Hefe sind keine weiteren Zutaten nötig. Wer die Grundrezepte dennoch etwas aufpeppen will, für den kommen hier die passenden Inspirationen.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Fruchtiger Rührkuchen

Der Obstkuchenboden oder auch Tortenboden aus Rührteig passt zu jeder Art von Früchten, ist superschnell gemacht und man benötigt nur drei Zutaten für den Teig.



Für den Teig:

500 g [Hobbybäcker-Mischung Rührkuchennischung](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
200 g neutrales Speiseöl (z. B. Rapsöl)
200 g Wasser
150 g gemischte Beeren nach Wahl

Für den Knusperbelag:

100 g [Hobbybäcker-Mischung Florentiner-Mix](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
50 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

[Omnia® Backofen-Set](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

So wird's gemacht:

1. Den Rührkuchenteig nach dem Grundrezept auf der Packung herstellen und die gemischten Beeren unterheben.
2. Den Teig in die Silikonform füllen. Die Silikonform in den Campingbackofen heben und diesen auf den Gaskocher/-grill stellen. Den Teig 10 Minuten bei geringer Hitze backen.
3. In der Zwischenzeit den Florentiner-Mix mit den gehobelten Mandeln mischen und gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teig verstreichen.
4. Dann weitere 35 Minuten bei geringer Hitze backen. Je nach Grill oder Wärmequelle kann die Backzeit variieren (Stäbchenprobe) und muss ggf. verlängert werden.
5. Den Kuchen auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form heben.

Mediterraner Olivenkranz

Außen knusprig-würzig und innen wunderbar saftig. Dieser Brotring begeistert mit fein gehackten Oliven im Teig und einer zarten Mozzarella-Füllung und verströmt schon beim Backen ein sonniges Aroma.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Für den Teig:

- 500 g [Hobbybäcker-Mischung Elsässer Brötchen](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
- 7 g [Backtag Trockenhefe](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
- 300 g Wasser (35 °C)
- 100 g klein geschnittene schwarze Oliven

Zutaten für den Mozzarellakern:

- 125 g Mini-Mozzarellakugeln

Zutaten zum Bestreichen:

- [Topping Brot u. Brötchen \(mediterrane Paste\)](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

Außerdem:

- [Omnia® Backofen-Set](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

So wird's gemacht:

1. Den Teig nach dem Grundrezept auf der Packung herstellen und die klein geschnittenen schwarzen Oliven unterkneten. Dann den Teig mit einem [Teigtuch](#) bedecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend ca. 120-g-Stücke abwiegen (in etwa so groß wie ein Tennisball), diese leicht auseinanderdrücken, jeweils eine Mini-Mozzarellakugel in die Mitte legen und schöne runde Kugeln formen. Nun die Teigkugeln in die Silikonform legen, mit einem Teigtuch abdecken und nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Danach den Brötchenkranz mit dem Topping bestreichen, die Silikonform in den Campingbackofen setzen und den Kranz bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten backen. Je nach Grill oder Wärmequelle kann die Backzeit variieren (Stäbchenprobe) und muss ggf. verlängert werden.
3. Nach der Backzeit den mediterranen Olivenkranz ca. 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form holen.

Rustikales Kartoffelbrot mit Speck

Perfekt für die Brotzeit oder zu einem Glas Bier oder Wein. Geröstete Zwiebeln und Speck geben dem Brot einen würzigen, erdigen Geschmack und machen es ganz besonders aromatisch.



Zutaten für den Teig:

- 500 g [Hobbybäcker-Mischung Kartoffelbrot](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
- 3,5 g [Backtag Trockenhefe](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

370 g Wasser (35 °C)
100 g gewürfelter Speck
100 g [Röstzwiebeln](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

Außerdem:

[Omnia® Backofen-Set](#) (vom Hobbybäcker-Versand)

So wird's gemacht:

1. Den Teig nach dem Grundrezept auf der Packung herstellen und den gewürfelten Speck und die Röstzwiebeln unterkneten.
2. Dann den Teig mit einem [Teigtuch](#) bedecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend ca. 60-g-Stücke abwägen (in etwa so groß wie ein großes Ei), diese flach aneinander in die Omnia®-Silikonform legen, mit einem Teigtuch abdecken und nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Danach die Silikonform in den Campingbackofen setzen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Je nach Grill oder Wärmequelle kann die Backzeit variieren (Stäbchenprobe) und muss ggf. verlängert werden.
5. Nach der Backzeit den rustikalen Kartoffelbrotkranz ca. 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form holen.

Aprikosen-Cheesecake

Mit diesem köstlichen Kuchen holt man – eins, zwei, drei – ganz ohne Backen Sommer-Feeling auf den Tisch. Der Knusper-Keksboden wird mit Aprikosen und einer herrlich-cremigen Käsekuchencreme getoppt.



Für den Keksboden:

200 g klein zerdrückte Butterkekse
100 g geschmolzene Butter

Für die Cheesecake-Masse:

250 g [Hobbybäcker-Mischung Cheesecake-Mix, New Yorker Art](#) (vom Hobbybäcker-Versand)
75 g Zucker
250 g Wasser
425 g Frischkäse

Für den Fruchtbelag:

300 g abgetropfte Aprikosen aus der Dose

Außerdem:

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Omnia® Backofen-Set (vom Hobbybäcker-Versand)

So wird's gemacht:

1. Die zerdrückten Butterkekse mit der geschmolzenen Butter vermischen, in die Omnia®-Silikonform drücken und möglichst kühl stellen.
2. Dann die Cheesecake-Masse nach dem Grundrezept auf der Packung herstellen.
3. Danach die abgetropften Aprikosen auf den Keksboden legen, die Cheesecake-Masse darauf geben und glattstreichen.
4. Jetzt den Aprikosen-Cheesecake ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren vorsichtig aus der Form holen.

Top-Tools für die Campingküche



Der Kochlöffel aus Buchenholz verfügt über verschiedene Maßeinheiten, die im Löffel eingeritzt sind und das Abmessen kleiner Mengen flüssiger Zutaten ermöglichen. Außerdem punktet er mit einem Silikonspachtel, der die Teigentnahme erleichtert. [Teiglöffel](#) (13,95 Euro) vom Hobbybäcker-Versand



Nachhaltige und praktische Alternative zu Alu- und Frischhaltefolien. Eine große Sandwichbox, die Brot und Kuchen, aber auch Salate schützt und länger frisch hält. Praktisch: Der Deckel aus antibakteriellem Naturbambus kann auch als praktisches Schneidebrett benutzt werden. [Sandwichbox](#) (39,95 Euro) vom Hobbybäcker-Versand



Mit der kleinen, knapp 22 cm langen, digitalen Löffelwaage lassen sich Backzutaten wie Mehl, Öl und Co. auch unterwegs aufs Gramm genau abwiegen. Dank Zuwiegefunktion können Zutaten bis 300 g schrittweise aufaddiert werden. [Löffelwaage](#) (21,45 Euro) vom Hobbybäcker-Versand

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Fruchtiger
Rührkuchen mit Knusper-Topping

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-
Küche_Fruchtiger_Rührkuchen.jpg (2,2 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und
Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Mediterraner
Olivenkranz

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Mediterraner_
Olivenkranz.jpg (1,9 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und
Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Rustikales
Kartoffelbrot mit Speck und Röstzwiebeln

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-
Küche_Rustikales_Kartoffelbrot.jpg (1,5 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und
Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Cheesecake Aprikose

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-
Küche_Cheesecake_Aprikose.jpg (1,3 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und
Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.

PRESSEINFORMATION



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Löffelwaage

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Löffelwaage.jpg (645 KB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Teiglöffel

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Teiglöffel.jpg (337 KB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Sandwichbox

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Sandwichbox.jpg (487 KB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Mood

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Mood.jpg (2 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Mood Van-Blick

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Mood_Van-Blick.jpg (1,2 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Mood People

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Mood_People.jpg (1,5 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Omnia® Backofen-Set

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Omnia® Backofen-Set.jpg (826 KB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



Bildunterschrift: Hobbybäcker Camping-Küche Gebäckvielfalt

Dateiname: Pressefoto_Hobbybäcker_Camping-Küche_Gebäckvielfalt.jpg (2,7 MB)

Quellenangabe Foto: Hobbybäcker

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.

Die Hobbybäcker-Versand GmbH

Die Hobbybäcker-Versand GmbH mit Sitz im bayerisch-schwäbischen Bellenberg, zwischen Ulm und Memmingen gelegen, beliefert seit über 25 Jahren Kunden im In- und Ausland mit Backzutaten und Backzubehör in Profiqualität und begeistert damit von Beginn an. Rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen heute dafür, dass über 2.500 qualitätsgeprüfte Produkte verfügbar sind, pünktlich ausgeliefert werden und die Kunden ein gelingsicheres Backerlebnis haben. Die Hobbybäcker-Versand GmbH gehört zur PMG Mittelstandsgruppe mit Sitz in Frankfurt.

www.hobbybäcker.de

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com