



PRESSEINFORMATION

Kokos- trifft auf Rapsöl

Speiseölinnovation von 1845 Öl

Hamm, 20. August 2019 – Hochwertige Speiseöle sind ein Must-have in jeder Hobbykoch-Küche. Am liebsten greifen die Deutschen dabei zu Rapsöl¹. Immer beliebter werden aber auch exotische Öle, wie Kokosöl. Die Brökelmann Ölmühle hat diese beiden Öle zu einer einzigartigen Speiseölkombination zusammengefügt. Das 1845 Kokos-Rapsöl verbindet Deutschlands Lieblings-Öl mit nativ kalt gepresstem Kokosöl. Mit dieser Innovation gewann das Unternehmen den diesjährigen Good Food Award der WomensHealth und MensHealth.

Das 1845 Kokos-Rapsöl verbindet nicht nur zwei schmackhafte Speiseöle, es ist zudem reich an Vitamin E und besonders aromatisch mit einer milden Kokosnote. Ein weiterer Vorteil ist die leichte Dosierung, da das Öl bei Raumtemperatur flüssig bleibt. Reines Kokosöl hingegen wird bei Raumtemperatur fest und verflüssigt sich erst im heißen Zustand wieder. Das Kokos-Rapsöl ist neben der warmen Küche auch für die kalte Küche sowie für die Zubereitung von Kuchen und Desserts geeignet. Nach der Einführung in der 500 ml Flasche, gibt es das Speiseöl nun auch in der 250 ml Variante. Die moderne Verpackung mit der unverwechselbaren weißen Flasche schützt das Öl nicht nur vor direkter Sonneneinstrahlung, sondern bereichert auch optisch die Küchenwelt und spricht trendbewusste Hobbyköche an. So sind die 1845 Öle nicht nur ein Stück Interieur in der eigenen Küche, sondern auch das perfekte Gastgeschenk für Genießer.



¹ © Statista 2019: Beliebteste Speiseöle der privaten Haushalte in Deutschland in den Jahren 2015 bis 2017 nach Gesamteinkaufsmenge (in Millionen Liter)

Rezepttipp: Zitronenkuchen



Zutaten:

Für den Kuchen:

- 300 g Mehl
- 200 ml 1845 Kokos-Rapsöl
- 200 ml Orangensaft
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zum Garnieren:

- 200 g Puderzucker
- 2 TL gehackte Pistazien
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Kastenform mit etwas Kokos-Rapsöl einfetten. Zitronen heiß abspülen und von einer Zitrone die Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die andere Zitrone in feine Scheiben schneiden.

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Schneebesen in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Kokos-Rapsöl mit ca. 6 EL Zitronen- und dem Orangensaft vermischen und mit dem Zitronenabrieb unter den Teig schlagen. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und portionsweise mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in die Kastenform füllen und den Kuchen auf unterster Stufe ca. 50 bis 60 Minuten goldbraun backen. Anschließend den Kuchen ca. 10 Minuten auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einen Kuchenrost geben.

Sobald der Kuchen komplett erkaltet ist, Puderzucker mit 4 EL Zitronensaft glatt rühren und auf dem Kuchen verstreichen. Mit den Zitronenscheiben belegen und mit Pistazien bestreuen. Nach Geschmack mit essbaren Blumen garnieren.

Über Brökelmann + Co – Oelmühle GmbH + Co

Im Jahre 1845 übernahm Friedrich Wilhelm Brökelmann die Ölmühle am Westentor der Stadt Hamm und legte damit den Grundstein für eine erfolgreiche und nachhaltige Erfolgsgeschichte. Seit über 170 Jahren ist die Brökelmann + Co – Oelmühle GmbH + Co komplett in Familienhand und wird in fünfter Generation geleitet. Als eine der letzten inhabergeführten Ölmühlen Deutschlands behauptet sie dabei ihre vorreitende Marktstellung im Bereich der Speiseöle. Möglich ist dies nur durch perfektionierte Produktionsabläufe, höchste Qualitätsstandards sowie das stetige Streben nach Innovationen. Die 1845 Speiseöle sind das Ergebnis der Verbindung von Tradition und Moderne. Ziel ist es, den Kunden ein besonderes Sortiment aus mühlenfrischen Speiseölen zu bieten, das die moderne, trend- und ernährungsbewusste Küche bereichert. Weitere Informationen und Rezepte unter www.1845-oel.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 48, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: 1845-oel@kommunikationpur.com