

Food ist love

## *Caramel & Chocolate mit Le Creuset*

Zum Dahinschmelzen! Karamell und Schokolade fließen in die Weihnachtsbäckerei mit ein und sorgen fürs Eintauchen in entspannte Stunden: Saftige Birnen versinken in der Auflaufform in einem süßen Traum aus Eiern, Zucker und Sahne. Ganz nach dem Motto – Alltag raus, Genuss rein – verrät die französische Back-Expertin Manon Lagrève, wie Karamell ganz leicht gelingt.



Dieses Jahr müssen es nicht die typischen Plätzchen sein. Denn der Karamell-Birnen-Kuchen macht nur den Anfang: Selbstgemachte hauchdünne Schokolade mit Vanilla Salted Caramel aus der Le Creuset-Backform lädt zum Naschen zwischendurch ein. Sea Salt Caramel Chocolate mit flüssigem Kern ist der krönende Abschluss eines festlichen Dinners. Und die beliebte Dulce de Leche aus Argentinien versüßt mit der Karamell beträufelten Sahnehaube die wertvolle Zeit bei Kerzenlicht und Weihnachtsliedern.

*Rezept fürs Glück: Karamell-Birnenkuchen aus der Le Creuset Auflaufform*

Passend zu den diesjährigen Food-Trends präsentiert Le Creuset die neue Farbe Meringue. Beige-Töne sind angesagt und zeigen sich zwischen edel und natürlich in der Küche und auf dem wunderschön dekorierten Tisch – und passen auch perfekt zur Farbe von Karamell.



Das süße Geschenk für den Gaumen besteht aus Zucker, Wasser, Sahne, Butter und Fleur de Sel. Zucker und Wasser werden bei mittlerer Hitze erwärmt, bis eine goldene Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen und die Sahne vorsichtig dazugeben. Hat das Karamell eine glatte Konsistenz, den 3-ply-Profitorf wieder bei niedriger Hitze auf den Herd stellen. Vorsichtig die Butter zugeben und umrühren, bis sie vollständig geschmolzen und ein geschmeidiges und glattes Karamell entstanden ist. Fleur de Sel hinzufügen und das Karamell in einen Krug oder eine Schüssel gießen.

*Back-Expertin Manon Lagrève bei der Karamell-Zubereitung*

Ein wenig Nostalgie schwingt mit, wenn sich die Küche mit weihnachtlichen Aromen erfüllt. In der Weihnachtsbäckerei steht der genussvolle Spaß im Mittelpunkt – gerne auch mit der ganzen Familie und Freunden.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Lieferbare Formen und Größen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Auflaufform Tradition rechteckig, 26 cm, 32 cm, Ofenrot, Meringue	Ab 50,00 €
3-ply Profitorf, 16 cm, 18 cm, 20 cm	Ab 145,00 €
Förmchen, 8 cm, Ofenrot, Meringue, Deep Teal, Schwarz	15,00 €
Backform, rechteckig, 33 cm	45,00 €

**Pressekontakt:**

Blies Public Relations GmbH  
Angelica Blies  
Obere Gärten 7  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen  
Telefon +49 711 907840-0  
E-Mail [info@blies-pr.de](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://www.blies-pr.de)

**Kontakt Le Creuset:**

Le Creuset GmbH  
Anja Sommer  
Einsteinstraße 44  
D-73230 Kirchheim unter Teck  
Telefon +49 7021 9749-20  
E-Mail: [anja.sommer@lecreuset.com](mailto:anja.sommer@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)