

PRESSEINFORMATION

Überraschungen von Pukka

Kreative Rezeptideen für Genussmomente zu Ostern

26. März 2019 – Inspirationen für einen reich gedeckten Osterbrunch liefern dieses Jahr die neuen Bio-Lattemischungen von Pukka. Ob mit dem Muntermacher „Majestätischer Matcha Chai“, den Snack-Alternativen „Schoko Maca Zauber“ und „Goldene Kurkuma“ oder dem wärmenden „Feuriger Ingwer“ – die vier Latte-Variationen sorgen zu jeder Tageszeit für köstlich-cremiges Vergnügen. Beim Osterbuffet bereiten die Bio-Lattemischungen als perfekte Latte-Art inszeniert, in Form von fluffigen Matcha Pancakes oder einer veganen Schokoladen-Ingwer Glücks Tarte kreative Genussmomente. Auch im Osterkörbchen machen sich die veganen und laktosefreien Bio-Lattes als gesunde Alternative zu Schokolade & Co. gut. In Kombination mit einem nachhaltig produzierten Pukka To-Go-Becher gelingt so die perfekte Überraschung.

Fluffige Matcha-Pancakes

Klassische Pancakes verwandeln sich durch die neue Pukka Bio-Latte „Majestätischer Matcha Chai“ zu einem Geschmackserlebnis. Einfach und rundum zufriedenstellend sind sie perfekt für ein Verwöhnfrühstück zu Ostern. Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 3 EL Pukka Bio-Latte „Majestätischer Matcha Chai“
- 3 EL Ahornsirup
- 450 ml Pflanzenmilch
- 2 EL Maisstärke oder Sojamehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Neutrales pflanzliches Öl
- Ahornsirup & frisches Obst zum Servieren

So geht's:

Mehl, Lattepulver, Maisstärke, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel grob vermengen.

Ahornsirup und Pflanzenmilch zum Mehl gießen und mit einem Schneebesen rühren bis ein glatter Teig entsteht. Eine flache Pfanne erhitzen und etwas Pflanzenöl hineingießen.

Den Teig in kleinen Kreisen in die Pfanne setzen.

Die Pancakes bei reduzierter Hitze braten, bis sich an der Oberfläche reichlich Blasen gebildet haben und der Teig auf der Unterseite goldbraun ist.

Die Pancakes wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten.

Mit viel Ahornsirup und frischem Obst servieren.



Vegane Schokoladen-Ingwer-Glücks Tarte



Diese üppige, rabenschwarze Schokoladentarte schmeckt sicherlich jedem. Das Beste daran: Sie ist komplett vegan. Die klassische Kombination aus dunkler Schokolade und dem kräftigen Ingwergeschmack der Bio-Latte „Feuriger Ingwer“ gewinnt garantiert den ersten Preis auf jeder Osterfesttafel. Rezept für 12 Personen

Zutaten:

- 2EL Kokosöl
- 55 ml Ahornsirup
- 75g gemahlene Leinsamen
- 185 g gemahlene Mandeln
- 15g Kakaopulver
- 15g Pukka Bio-Latte „Feuriger Ingwer“
- 250g dunkle Schokolade
- 250g Datteln
- 200ml Mandelmilch



Für den Boden:

Kokosöl in einem sehr kleinen Topf auf schwacher Hitze zerlassen und mit dem Ahornsirup verrühren. Gemahlene Leinsamen, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Lattepulver hinzugeben und alles gründlich vermischen. Eine Tarte-Form mit 20cm Durchmesser einfetten und die Mischung hineindrücken. Tiefgefrieren bis der Tarte-Boden fest ist.



Für die Füllung:

Die Schokolade in einer Schüssel langsam im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Datteln in einem Mixer/Küchenmaschine mit 50ml der Mandelmilch kleinhacken, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Die Schokolade mit der Dattelpaste und der restlichen Mandelmilch vermengen bis die Masse cremig ist. Auf den Tarte-Boden gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.



Die perfekte Bio-Latte „Goldene Kurkuma“

Mit diesen einfachen Tricks vom Profi-Barista wird die Pukka Bio-Latte „Goldene Kurkuma“ zu einem cremigen köstlichen Meisterwerk. Inspiration für Fortgeschrittene: Latte-Art mit Ostermotiven.



Schritt eins: Die perfekte Paste:

Zwei gehäufte Teelöffel Lattepulver in einen Becher löffeln
Eine kleine Menge heißer Milch oder Pflanzenmilch nach Wahl hinzugießen. Milch und Pulver zu einer cremigen Paste verrühren



Schritt zwei: Der perfekte Milchschaum:

250ml der Lieblingsmilch in ein Schaumkännchen gießen. Mit dem Milchschaumgerät der Wahl die Milch in feinporigen Schaum verwandeln. Wenn das Milchkännchen so heiß geworden ist, dass man es nicht mehr anfassen kann (55-60°C), ist die Milch fertig.



Schritt drei: das perfekte Eingießen:

Das Kännchen einmal kräftig auf die Arbeitsfläche aufschlagen um die großen Luftblasen aus der Milch zu klopfen. Dann die Milch im Kännchen energisch schwenken, damit Milch und Schaum sich schön mischen. Für das perfekte Eingießen die Tasse schräg an die Ausgusstülle ansetzen und gleichmäßig gießen. Wichtig ist, die Milch an der Tassenwand herab einzugießen. So entsteht perfekte Goldene Latte Art für Ostergenussmomente.

Eine ganze Latte an Genussmomenten

Dank der Kräuter- und Gewürzexpertise von Pukka Herbs geben die aromatischen Bio-Lattemischungen all denjenigen eine einfache, außergewöhnlich leckere Variante an die Hand, die einen Moment besonders genießen möchten.

Die vier Bio-Lattemischungen im Überblick:

Goldene Kurkuma: Eine aromatische, koffeinfreie Mischung ohne zugesetzten Zucker aus Bio-Kurkuma, Kardamom, Ingwer und Safran für die kleine Stärkung zwischendurch.

Feuriger Ingwer: Eine aufregend schwungvolle, koffeinfreie Mischung ohne zugesetzten Zucker aus wärmendem Bio-Ingwer, Kurkuma und Muskatnuss.

Majestätischer Matcha Chai: Eine anregend samtige Mischung ohne zugesetzten Zucker aus Bio-Matcha, Zimt und Kardamom.

Schoko Maca Zauber: Eine köstlich-cremige Heldengewürzmischung ohne zugesetzten Zucker aus magischer, anregender Maca, kraftvoller Ashwagandha und himmlischem Bio-Kakao.





Pukka To-Go-Becher

Die liebevoll gestalteten Pukka To-Go-Becher bestehen aus nachhaltig wachsenden Bambus. Mit dem wasserfest verschließbaren Deckel sind sie perfekt, um Pukka Bio-Tees und Bio-Lattes jederzeit genießen zu können. Die Becher sind BPA frei, leicht, beständig und biologisch abbaubar. Momentan sind die Becher in den drei Farbkombinationen Womenkind (lila floral), Mint Refresh (pink-türkis floral) und Revitalise (grün-rot floral) erhältlich.



Schenken mit gutem Gewissen: Kräuterexpertise trifft nachhaltiges Handeln

Pukka hat sich zum Ziel gesetzt, die Menschen mit der Kraft der Bio-Kräuter und -Gewürze höchster Qualität zu verbinden. Mit Expertise und den feinsten Kräutern hergestellt, tragen die Pukka Kreationen zum Wohl der Menschen, Pflanzen und des Planeten bei. Pukka bedeutet „authentisch“ und „hervorragend“ und dieser Anspruch ist tief im Handeln des Unternehmens verankert: Von den nachhaltig und fair gehandelten Kräutern bester Gütekasse, die Pukka für die Mischungen verwendet, bis hin zu der Tatsache, dass Pukka 1% des Umsatzes an Umweltschutz-Organisationen spendet. Daneben verwendet Pukka ausschließlich Verpackungen aus erneuerbaren Quellen. Beispielsweise sind die Latte-Verpackungen industriell kompostierbar und können in der Restmülltonne entsorgt werden. Hergestellt aus GMO freiem PLA und Papier, besitzen sie einen geringen CO2-Fußabdruck.

Preise

Bio-Latte „Feuriger Ingwer“, „Schoko Maca Zauber“, „Goldene Kurkuma, 90g, UVP: 7,99 €

Bio-Latte „Majestätischer Matcha“, 90g, UVP: 12,99 €

Bamboo Mug in verschiedenen Farben, UVP: 12,99 €

Text und druckfähiges Bildmaterial unter <http://news.cision.com/de/pukka-herbs-deutschland>

Pressestelle Deutschland:

Pukka Herbs Ltd., c/o modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

www.modemconclusa.de

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Sarah Menz, T. 089 746308-32, menz@modemconclusa.de

www.pukkaherbs.de

facebook.com/PukkaherbsDeutschland