

PRESSEINFORMATION

## **So schmeckt der Herbst**

### **Rezeptideen von saftigem Brot bis zur süßen Schnitte**

**Asten, 3. Oktober 2022 – Wenn sich die Blätter verfärben und die Ernte eingefahren wird, ist der Herbst ins Land gezogen. Und der lässt das Feinschmeckerherz höherschlagen. Brote und süße Leckereien aus backaldrin-Produktklassikern mit erntefrischem Obst und Gemüse erfüllen alle kulinarischen Wünsche zur Erntezeit.**

Äpfel, Nüsse, Kürbis oder Kartoffeln, im Herbst darf man sich wieder über allerlei frisches Obst und Gemüse aus den Gärten und von den Feldern freuen. Bei backaldrin kommt das Gemüse nicht nur auf das Brot, sondern auch in das Brot. Dass das hervorragend schmeckt, beweisen die herbstlichen Rezeptideen mit backaldrin-Produktklassikern. Das Kartoffelbrötchen mit KartoffelFix und BM Eis holt die wertvolle Knolle ins Brot, während im Rosinenbrotriegel Kürbiskerne sowie Rosinen für ausgewogenen Genuss auch unterwegs sorgen. Dem Walnusskracher-Brot verleihen, wie der Name schon verrät, Walnüsse und Roggensauerteig den besonderen Geschmack und im Dinkelbrot liefert Traubenkernmehl aus dem Dinkel Wachauer® Konzentrat zusätzliche sekundäre Pflanzenstoffe.

### **Herbstliche Kuchen**

Die frischen Früchte des Herbstes bieten auch in der Konditorei großen Spielraum für neue Ideen. Die backaldrin-Konditormeister haben die backaldrin-Produktklassiker mit zahlreichen Rezeptideen neu interpretiert und kombinieren saisonale Früchte gekonnt mit Quark, Schoko, Dinkel oder Zimt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Der Birnen-Brownie mit BrownieMix überzeugt mit Topfen und saftigen Birnen, während die Dinkel-Zwetschken-Knusperschnitte mit Wiener DinkelRührMix und saisonalen Zwetschken einfach und sicher zum fruchtigen Genuss wird. Im herbstlicher Apfelkuchen kommt Wiener RührMix zur Anwendung und die Bratapfelschnitte mit Wiener SacherMix und Dinkel LebkuchenMix stimmt bereits auf die kalten Wintermonate ein. Die neuen Rezepturen sind einfach in der Herstellung und lassen keine Wünsche offen – da findet bestimmt jeder Kunde seine Lieblingsschnitte.

**Bilder/Bildtexte:** Abdruck honorarfrei

**Walnusskracher** © backaldrin

Dem herbstlichen Walnusskracher verleihen Roggensauerteig und Walnüsse den besonderen Geschmack.

**Kartoffelbrötchen** © backaldrin

Perfekt in den Herbst passt das Kartoffelbrötchen mit KartoffelFix und BM Eis.

**Birnen Brownie** © backaldrin

Der Birnen-Brownie mit BrownieMix und Topfentupfen ist im Herbst der ideale Begleiter für eine abwechslungsreiche Kuchentheke.

**Herbstlicher Apfelkuchen** © backaldrin

Mit Wiener RührMix entsteht sicher und einfach der herbstliche Apfelkuchen mit Mandeln und Zimt.

**backaldrin International The Kornspitz Company**, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 700 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 20 Niederlassungen, davon 7 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM® – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

**Rückfragehinweis:**

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher  
backaldrin International The Kornspitz Company  
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83  
[wolfgang.mayer@backaldrin.com](mailto:wolfgang.mayer@backaldrin.com)  
[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)