**Respect Food Rezepttipps für den Grundig Handmixer HM 7680**

**Grundig Respect Food Rezept: Bananenkuchen**

Grundig respects food. Es passiert doch recht oft. Wir kaufen Bananen und lassen sie ein wenig reifen. Doch häufig ist der Zeitpunkt überschritten, wo sie noch nett aussahen. Jedoch eignen sich die überreifen Bananen hervorragend für den Bananenkuchen. Und so werden keine Lebensmittel verschwendet.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

**Zutaten:**

* 220 g glattes Mehl
* 200 g Zucker
* 115 g Butter, weich
* 4 reife Bananen, zerkleinert
* 2 Eier
* 1 TL Backpulver
* ½ TL Salz
* Saft von 15 Mandarinen
* ½ EL Vanilleextrakt

**Zubereitung:**

1. Butter und Zucker in eine Schüssel geben.
2. Butter und Zucker mit einem Handmixer cremig rühren.
3. Die Bananen zur Mischung hinzugeben.
4. Eier und Vanilleextrakt beimengen.
5. Die Masse mixen.
6. Mehl, Backpulver und Salz gemeinsam in die Mischung sieben.
7. Die Mischung in eine ausgefettete und bemehlte Backform gießen.
8. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
9. Anschließend mit ein paar dünn geschnittenen Bananenscheiben garnieren.
10. Für 55 Minuten im Backrohr backen bis der Kuchen durchgegart und goldbraun ist. Am besten den Test mit dem Zahnstocher durchführen.
11. Mit Zucker bestreuen.
12. Servieren und bewusst genießen mit Grundig **Respect Food**!

**Grundig Respect Food Rezept: Meringue aus übrig gebliebenem Eiweiß**

Grundig respects food. Für viele Speisen braucht man nur das Eigelb eines Eies, so dass das Eiweiß eher verschwendet wird. Dieses Rezept eignet sich perfekt dafür, dass kein Eiweiß verschwendet wird.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

**Zutaten:**

* 3 übrig gebliebene Eiweiße
* ½ TL Weinsteincreme
* ¾ Tasse Zucker
* ½ EL Vanille

**Zubereitung:**

1. Die Weinsteincreme zu den Eiweißen geben und mit einem Handmixer verquirlen, bis sie leicht und schaumig wird.
2. Danach langsam Zucker und Vanille hinzufügen, ohne dass sie Masse zu fest wird.
3. Mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Häufchen direkt auf das Backpapier spritzen.
4. Im Backofen 30 Minuten bei 170°C backen.
5. Und dann einfach genießen mit Grundig **Respect Food**!

Ein Bild, das Essen, Brett, schneidend, Scheibe enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Grundig Respect Food Rezept: Käsekuchen mit übrig gebliebenen Weihnachtskeksen**

Grundig respects food. Sie gehören einfach zu Weihnachten: Weihnachtskekse. Aber was macht man mit den übrig gebliebenen Weihnachtskeksen? Die Lösung: Man verwendet sie als Käsekuchenboden. Dieses Rezept ist inspiriert von Grundigs **Respect Food** Kampagne in Partnerschaft mit Food for Soul.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

**Zutaten:**

Für den Käsekuchen:

* 10 übrig gebliebene Kekse
* 50 g Butter
* 1 EL Zucker
* 800 g Frischkäse
* 150 g Sauerrrahm
* 1 TL Vanilleextrakt
* 1 Prise Salz
* 4 Eier
* 2 EL Mehl

Für die Sauce:

* Einige Beeren
* Etwas Zucker
* Etwas Speisestärke

**Zubereitung:**

1. Übrig gebliebene Weihnachtskekse zerkleinern und mit einem Handmixer gut mit Zucker und Butter vermischen. Die Masse in einer Springform legen und den Boden 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In einer separaten Schüssel Frischkäse, Sauerrahm, Vanilleextrakt, Salz, Eier und Mehl mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Danach die Mischung über den Keksboden in die Springform gießen.
3. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 170°C backen.
4. Die Beeren in einer Küchenmaschine pürieren, danach diese in einem Topf mit Stärke und Zucker kochen, bis die Masse anfängt dickflüssiger zu werden.
5. Die Sauce über den Käsekuchen in der Springform gießen und alles über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Am nächsten Morgen ist der Käsekuchen fertig und kann serviert werden. Einfach bewusst genießen mit Grundig **Respect Food**!

**Über Grundig**

Grundig ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter [www.grundig.at](http://www.grundig.at/).

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59  [alexandra.vasak@reiterpr.com](mailto:alexandra.vasak@reiterpr.com) | Philipp Breitenecker/Head of Marketing  Elektra Bregenz AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [philipp.breitenecker@elektrabregenz.com](mailto:philipp.breitenecker@elektrabregenz.com) |