

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/33024/1576453/sos-kinderdorf-harksheide-gewinnt-apfelrezeptwettbewerb-mit-bild> abgerufen werden.



SOS-Kinderdorf Harksheide gewinnt Apfelrezeptwettbewerb (mit Bild)

11.03.2010 - 16:24 Uhr, Sopexa Deutschland

Düsseldorf (ots) - Die glücklichen Gewinner des großen Wettbewerbs um das beste Apfelrezept, zu dem die Dachkampagne für französische Äpfel Le Crunch aufgerufen hatte, sind die Kinder des SOS-Kinderdorfs Harksheide bei Hamburg. Für ihr leckeres Rezept "Crunchy Apfelaufbau" wurden sie mit einem 5.000 EUR Spendenscheck belohnt.

Auf der Webseite www.oui-wirhelfenkindern.de startete Le Crunch seinen großen Apfelrezeptwettbewerb, bei dem leckere und gesunde Apfelrezepte um die Gunst der Internetuser konkurrierten. Alle eingereichten Rezepte stammten von Kindern aus deutschen SOS-Kinderdörfern, die für ihre Teilnahme Kinogutscheine erhielten und als Hauptpreis eine große Geldspende für ihr SOS-Kinderdorf gewinnen konnten. Klarer Sieger mit über 22 Prozent der abgegebenen Stimmen war das kreative und leckere Rezept "Crunchy Apfelaufbau" von SOS-Kinderdorf Harksheide. Das glückliche Gewinnerdorf darf sich über eine Geldspende von 5.000 EUR freuen, die Le Crunch vor Ort in die gesunde Zukunft der Kinder investiert.

Durch diese Geldspende sowie durch einen zweiten 5.000 EUR-Scheck für die Organisation leistet Le Crunch einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung von benachteiligten Kinder in Deutschland. Im Vorfeld der Aktion organisierte Le Crunch zudem eine kostenlose Apfelleverung an alle beteiligten SOS-Kinderdörfern, um sich bewusst für gesunde Ernährung einzusetzen.

Und das braucht man für einen leckeren Crunchy Apfelaufbau:

- eine große Portion Spaß
- gewaschene Hände
- 0,5 Kilo Äpfel
- 250g Vollkornhaferflocken
- 40g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150g Butter
- 6 Eier
- 250g Honig
- 200ml Milch
- braunen Zucker
- Butter für die Form Alle Äpfel schälen, entkernen und dann in Scheiben schneiden

während der Ofen vorheizt. Speisestärke, Backpulver und Haferflocken in einer Schüssel vermischen. Weiche Butter, Honig, Milch und Eigelbe hinzufügen und gut verrühren. Geschnittene Äpfel bis auf ein paar Spalten hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und dann ebenfalls unterheben. Auflaufform einfetten und den Teig einfüllen. Braunen Zucker darüber streuen und die übrigen Apfelspalten wie Blüten auf dem Teig anordnen. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und eventuell mit Vanillesoße servieren.

Pressekontakt:

Kommunikationsbüro für Äpfel aus Frankreich
c/o Sopexa S.A. Deutschland
Isabella Lacourtiade

Sternstr. 58 - 40479 Düsseldorf
Tel.: 0211 49808-27 - Fax: 0211 49808-21
isabella.lacourtiade@sopexa.com
www.oui-wirhelfenkinder.de
www.sopexa.de

Originaltext:

Sopexa Deutschland

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/33024/sopexa-deutschland>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_33024.rss2