



Gâteau au Champagne | Wie der Champagner in den Kuchen kommt

Rezept

München/Aÿ, 7. April 2021 – Ein einfacher und eleganter Begleiter zum Champagner ist der „Gâteau au champagne“ – der Champagner-Kuchen. Aus Frankreich kommt nicht nur der edle Tropfen, sondern auch der dazugehörige Kuchen, der im Champagnerhaus Collery für Gäste gebacken wird. Das Rezept für die geschmackliche und optische Köstlichkeit ist denkbar einfach und ein guter Grund, eine Flasche Champagner zu öffnen.

Zutaten:

150 ml Champagne Collery
150 ml Sonnenblumen- oder Traubenkernöl
300 g Mehl
200 g Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eiweiß von Eigelb trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. In einer Schüssel das Eigelb mit Vanillezucker, Zucker, Champagner, Öl, Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen so lange vorsichtig rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Eischnee langsam unterheben und die Teigmasse in eine bemehlte oder mit Butter bestrichene Backform (ca. 26 cm Durchmesser) geben. Jetzt die Ofentemperatur auf 180°C senken und den Kuchen auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben. VORSICHT: Den Ofen in der ersten halben Stunde nicht öffnen, sonst fällt der Kuchen in sich zusammen. Nach 45-50 Minuten mit

einem Holzstäbchen den Backgrad prüfen. Wenn kein Teig mehr an dem Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus der Form nehmen und ihn nach kurzem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und dann mit einem Glas Champagner genießen. Bon appétit!

Vertrieb Champagne Collery via Overworld Wines, Inh. Walter M. Brandt | T. +49 89 3794 6029

M. walterbrandt@overworldwines.de | www.overworldwines.de

Über Collery | 1893 - 2021

1893 setzen Jules Anatol Collery und seine Frau den Grundstein der Marke Collery. Ihr Sohn Pierre und dessen Frau Geneviève übernahmen dann das Geschäft, erleben allerdings schwere Krisen, ausgelöst durch den ersten Weltkrieg. Geneviève erwies sich jedoch als kluge Geschäftsfrau, platzierte ihre Weine und Champagner geschickt in den Restaurants, Brasserien und Kaufhäusern in Paris. Nach dem zweiten Weltkrieg übernahm ihr ältester Sohn Jean, der in der 70er Jahren die Geschicke Collery's wiederum in die Hände seines Sohnes übergibt. Alain rief 1973 ein Weinmuseum in Aÿ ins Leben und initiierte Veranstaltungen rund um Wein und Champagner – das Fundament für den bis heute populären Weintourismus. In den 90er Jahren veränderten sich die Märkte und der Umsatz von Collery verlangsamte sich bis in die 2010er Jahre, die Familie war nicht mehr so involviert wie all die Jahre zuvor. Fasziniert von der bewegten Familienhistorie und dem Erbe Collery's beschließt Nicolas Gueusquin 2014 mit dem Kauf der Marke die Philosophie Collery's fortzuführen.