



GLÜCK

DIY-, GESCHENK- & REZEPTTIPPS ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER

Werde Glücksbringer!

Eystrup, im Oktober 2018 – Jetzt Glücksbringer werden und das Glück zu Weihnachten und Silvester „wortwörtlich“ zu seinen Liebsten bringen! Wie das gelingt? Indem man GLÜCK-Marmeladen* statt Plätzchen oder Marzipan verschenkt. Zum Adventsbrunch wird man so statt zum Orangensaft- oder Brötchenmitbringer ganz einfach zum Glücksbringer. Oder man vertritt als Glücksbringer mal eben schnell den Nikolaus. Vielleicht möchte der eine oder andere Glücksbringer auch mit den leeren GLÜCK-Gläsern festlich basteln und dekorieren. Für welche Form des Glücksbringers man sich auch immer entscheidet: GLÜCK-Marmeladen sorgen im weihnachtlich gestimmten Dezember immer für viele, kleine Glücksmomente mit den Liebsten. Denn Glück ist das einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt.



DIY-Adventskranz

„Draußen ist's dunkel, doch Du bist echt helle, bastelst vier Lichtlein aus GLÜCK auf die Schnelle. Aus Marmelade backst Du Kekse, bei deren Verzehr sei Dir selbst der Nächste!“



Nikolausgeschenk

Am 6. Dezember ist Nikolaus: Manche nennen ihn Nikolaus, wir sagen auch gerne Glücksbringer. Denn, wer sonst, würde im Winter so viele Erdbeeren in den Stiefel stecken?



Winterliches Kuchen-Dessert

Definitely my cup of cake! GLÜCK inspiriert immer wieder zu neuen Rezepten wie diesem leckeren Kuchen als winterliches Dessert im Glas. Werde Glücksbringer und verschenke ihn statt Plätzchen! (Rezept s. S. 3)



Wichtelgeschenk

Beim Wichteln ist es „Jacke wie Aprikose“ wie teuer das Geschenk ist, Hauptsache es ist selbstgemacht. Wie wäre es in diesem Jahr mit einem ausgefallenen Schneekugel-Geschenk aus einem leeren GLÜCK-Glas?



GLÜCK®



Dekovorschlag Silvester

Zur Jahreswende spielt Glück eine ganz besondere Rolle: Dieses Silvester ergänzen GLÜCK-Marmeladen die bekannten Glücksbringer wie Schornsteinfeger, vierblättrige Kleeblätter, Hufeisen oder Glücksschweinchen.



Dekovorschlag Heilige Drei Könige

Die Heiligen Drei Könige sind als Überbringer von Weihrauch, Myrrhe und Salbei bekannt geworden. Schön und gut, aber wo war gleich noch einmal der Glücksbringer? GLÜCK hätte hier einen ganz expliziten Vorschlag ...

GLÜCK: Besonders viele Früchte und ein Hauch Gelierzucker, sonst nichts

Das Rezept zum GLÜCK ist ganz einfach: Hingabe, Liebe, Sorgfalt. Und extrem viele Früchte (70 % Fruchtanteil). In GLÜCK-Marmeladen kommt nur rein, was lange glücklich, und nicht, was länger haltbar macht: GLÜCK ist frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen, einfach purer Genuss. GLÜCK-Marmeladen werden besonders schonend zubereitet, sodass der volle Geschmack der Früchte erhalten bleibt. Fast so wie selbst gemacht.

Wie von Hand gemacht sind auch die Marmeladengläser mit ihren schlichten, modernen Deckeln. Es steht nur drauf, was drin ist: Der GLÜCK-Schriftzug direkt auf dem Glas mutet handschriftlich an und gibt viel Blick auf die Marmelade frei. Die besonders große Glasöffnung macht es möglich, den Inhalt einfach zu entnehmen – und das GLÜCK mit dem großen Löffel zu genießen.

GLÜCK gibt es in acht Sorten, denn das kleine Glück ist individuell: Erdbeere, Aprikose, Himbeere, Kirsche, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber und Blutorange.

GLÜCK PASSIERT ist ein „entkernter“ Verwandter des GLÜCKs – ohne Kerne und Stückchen – und ist erhältlich in den Geschmacksrichtungen Mango, Erdbeere, Schwarzkirsche, Aprikose, Himbeere und Brombeere.

Alle 14 Sorten sind jeweils im 230-g-Glas für je 2,49 Euro (UVP) national im Handel erhältlich.

Unser GLÜCK legen wir gern in Ihre Hände! Weitere Informationen auf mein-glueck.de

* Stimmt, die korrekte Bezeichnung für GLÜCK ist Fruchtaufstrich. Wir verwenden aber in der Beschreibung von GLÜCK ganz bewusst Marmelade, weil Marmelade als übergreifender Begriff für Konfitüre, Fruchtaufstrich und Gelee einfach jedem vertraut ist.



GLÜCK®

Winterliches Kuchen-Dessert im GLÜCK-Glas

(4 Portionen)

Zutaten

- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g Kakaopulver
- 70 g Mehl
- 4 Teelöffel GLÜCK aus Himbeeren
- ½ Teelöffel Zimtpulver
- Butter/Margarine zum Einfetten der Gläser
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Vier leere GLÜCK-Gläser ausfetten.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier dazu geben.
3. Rühren, bis eine schaumige Masse entsteht. Das Kakaopulver mit dem Mehl vermischen und sieben, dann unter die Schaummasse rühren.
4. Die Hälfte der Teigmenge in die vorbereiteten GLÜCK-Gläser verteilen. In die Mitte eines jeden Glases einen Teelöffel GLÜCK aus Himbeeren geben. Den restlichen Teig darüberstreichen.
5. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.
6. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren!

Arbeitszeit: rund 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach / Kalorien p. P.: ca. 500 kcal

Über die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber:

Die Macher des Glücks: Auf ausgewählte, hochwertige Produkte der Marke GLÜCK hat sich die auf den Gründer des Unternehmens zurückzuführende Privatmarmeladerie Friedrich Göbber spezialisiert. Hier werden mit besonderen Rezepturen außergewöhnliche Produktlinien kreiert und mit hoher Sorgfalt in speziellen Verfahren gefertigt, die für höchste Reinheit und außergewöhnlichen Geschmack Sorge tragen. Die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber ist Teil der Göbber-Gruppe: Das Familienunternehmen in vierter Generation zählt zu den führenden Produzenten von Konfitüren, Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupen und Honigen in Deutschland.

Weitere Informationen zum Unternehmen unter mein-glueck.de bzw. goebber.de

Druckfähiges Bildmaterial (verschiedene Motivvarianten): <https://goebber.de/unternehmensgruppe/presse/>

Abdruck honorarfrei (alle Fotocredits: Privatmarmeladerie Friedrich Göbber)

Kontakt:

FLUENT AG, Kerstin Altmann, Herrengraben 31, 20459 Hamburg
Telefon: +49 40 22 63 68 211, E-Mail: kerstin.altmann@fluent.ag