



PRESSEMITTEILUNG

der Initiative „Blumen – 1000 gute Gründe“

Blühende Liebesgrüße

Blumen kann man zum Valentinstag gar nicht genug haben: Wie wäre es also mal mit einem Blütengarten und einem Blütenkuchen?

Straelen, 7. Februar 2023

Eigentlich sollte man seinen Liebsten viel häufiger einfach mal eine Freude machen. Sie mit einem leckeren Essen überraschen, einen Blumenstrauß vom Einkaufen mitbringen oder einfach mal morgens zum Aufstehen den Kaffee ans Bett bringen. Weil man aber in der Hektik des Alltags leider viel zu selten daran denkt, gibt es extra ein paar Tage dafür: Am 14. Februar ist Valentinstag, der Tag der Verliebten, und auch Mutter- und Vatertag könnte man hierzu zählen.

Das Schöne daran: Man plant für einen konkreten Tag, kann sich etwas Besonderes ausdenken und bekommt auch noch jede Menge Ideen aus Zeitungen, Zeitschriften und dem Internet. Ein selbst gemachtes und individuell zusammengestelltes Geschenk zeigt, wie viel einem der Partner oder die Partnerin bedeutet. Für die Initiative „1000 gute Gründe“ haben sich Food- und Lifestyle-Bloggerinnen ein paar romantische Valentinstagsgrüße einfallen lassen.

Ein Blumenstrauß voller duftender, blühender Blumen passt für die Liebsten natürlich immer. Alternativ kann man aber auch viele blühende Pflanzen zu einem Blumengarten arrangieren. Dafür braucht man ein großes Gefäß, zum Beispiel einen Weidenkorb, je nach Material muss man diesen dann noch mit einer wasserdichten Folie auskleiden. Den Korb füllt man mit Erde und setzt ganz nach Geschmack Pflanzen hinein: Blumenzwiebeln von Hyazinthen, Schneeglöckchen oder Tulpen sorgen für Frühlingsgefühle, gerüschte Primeln oder Mini-Röschen wirken romantisch. Sukkulenten sind pflegeleicht und halten lange, man sollte sie allerdings extra in Töpfe pflanzen, da sie nicht so viel Wasser brauchen. Ein paar locker in die Erde gesteckte Frühlingszweige geben dem Arrangement Halt und Höhe. Nun kann man den Korb noch mit kleinen Geschenken, einer Grußkarte oder Leckereien bestücken.





Apropos Leckereien: Zum Verwöhnprogramm am Tag der Liebenden gehört natürlich auch etwas Süßes. Wie wäre es passend zum Blumenthema mit einer leckeren Apfelrosen-Tarte? Die aus Apfelscheiben gerollten Blüten duften mindestens genauso gut wie die Blumen des kleinen Indoor-Gartens und wirken auf dem Kuchen wunderschön romantisch. Geschmacklich ist die Kombination aus frischen Äpfeln, Haselnüssen und Aprikosenkonfitüre einfach unwiderstehlich – und Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen.

Noch mehr Tipps, wie man seine Lieben mit Blumen und Pflanzen, Obst und Gemüse verwöhnen kann, gibt es auf der Website der Initiative „1000 gute Gründe“ unter www.1000gutegrunde.de.

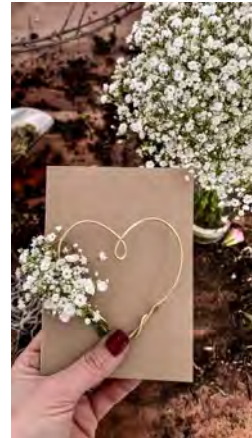
Headline: 20 Zeichen, Subline: 123 Zeichen,

Fließtext: 34 Zeilen à ca. 70 Zeichen = 2.449 Zeichen

Download der Word-Datei:

https://www.dropbox.com/s/u8c1tqcx1u5rrr9/PM23_TGG_Valentin.docx?dl=1





DIY 1–3: Eine besondere Überraschung: In dem Valentinsgarten „to go“ sind kleine Geschenke und Grüße versteckt.

© Il.mondo.di.mi / Blumen – 1000 gute Gründe

Download (Zip): https://www.dropbox.com/s/y1oapq42xej25jp/PM23_TGG_Valentin_DIY.zip?dl=1



Rezept 1–2: Die Apfelrosen-Tarte ist nicht nur lecker, sondern auch zum Ansehen ein Genuss.

© Hey Foodsister / Blumen – 1000 gute Gründe

Download (Zip): https://www.dropbox.com/s/u7emrltbacnovz7/PM23_TGG_Valentin_Rez.zip?dl=1





Apfelrosen-Tarte

Zutaten für eine Tarteform Ø 26 cm

Für den Boden:

- 225 g Mehl
- 60 g Zucker
- 110 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- Hülsenfrüchten zum Blindbacken z.B. Erbsen
- Etwas Butter und Mehl

Für die Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zimt
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Für die Apfelrosen:

- 3-4 rotschalige Äpfel
- 3 EL Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 25 g Aprikosenkonfitüre





Zubereitung:

Zunächst die Tarteform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz und Butter in einer Schüssel grob verkneten. Das Ei zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. Dann vorsichtig in die vorbereitete, eingefettete Form legen und diese komplett (inklusive Rand) damit auskleiden. Den Teig in der Form mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteigboden mit einer Gabel mehrmals einpieksen, dann mit einem Bogen Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten befüllen. Im vorgeheizten Ofen 8 Minuten mit Hülsenfrüchten blindbacken. Dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 2 Minuten backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

Für die Füllung weiche Butter, Zucker und Vanillepaste hell schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Dann gemahlene Haselnüsse, Mehl und Zimt zufügen und ebenfalls unterrühren. Die Aprikosenkonfitüre auf dem vorgebackenen Boden verteilen und die Haselnussfüllung darauf glattstreichen.

Für die Apfelrosen die Äpfel vierteln, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden. 3 EL Zucker, den Saft einer halben Zitrone und reichlich Wasser in einer Pfanne oder einem breiten Topf erhitzen. Die Äpfel portionsweise etwa 2 Minuten im siedenden Wasser weichgaren, dann abschöpfen. Die Äpfel sollten biegsam sein, jedoch nicht zerfallen. Um die Apfelrosen zu formen eine (kleine) Apfelscheibe aufrollen, dann nacheinander weitere (immer größere) Apfelscheiben herumwickeln. So mehrere Apfelrosen unterschiedlicher Größe formen. Diese in die Tarteform auf die Haselnussfüllung setzen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Dabei eventuell nach 20 Minuten mit einem Bogen Backpapier abdecken, damit die Apfelröschen nicht zu dunkel werden. In der Zwischenzeit 2 EL Aprikosenkonfitüre mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf erwärmen, die Apfelrosen nach Ende der Backzeit damit bepinseln. Anschließend vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





Über „Blumen – 1000 gute Gründe“

Es gibt 1000 gute Gründe, einem lieben Menschen oder sich selbst mit Blumen und Pflanzen eine Freude zu bereiten. Deshalb hat die Erzeugergenossenschaft Landgard, Deutschlands führende Vermarktungsorganisation im Gartenbau, die Initiative „Blumen – 1000 gute Gründe“ ins Leben gerufen. Ziel ist es, Interesse und Freude an Blumen und Pflanzen zu wecken und zu unterstützen. Die Initiative verfolgt damit keine vorrangig kommerziellen Ziele.

www.1000gutegrunde.de / www.landgard.de

Als Experten und Pflanzenfans liefern wir Ihnen gerne weitere Informationen, Ideen und Bilder rund um Blumen, Balkon, Garten und Terrasse. Sie haben ein Thema und wollen mehr wissen? Sprechen Sie uns einfach an!

Hinweis zu den Pressebildern:

Bitte beachten Sie, dass die zur Verfügung gestellten Bilder ausschließlich in direktem Zusammenhang mit der Pressemeldung genutzt und veröffentlicht werden dürfen (d.h. beispielsweise nicht als Aufmacherbild ohne direkten inhaltlichen Bezug). Bitte geben Sie dabei immer die Bildcredits an.

