



Pressemitteilung uschi liebl pr

11. Dezember 2017



Atemberaubende Winterlandschaft rund um das Inter-Alpen-Hotel Tyrol

© Inter-Alpen-Hotel Tyrol



Ein wahrer Genuss – die original Inter-Alpen-Mohnkrapfen

© Inter-Alpen-Hotel Tyrol



Gemütliche Atmosphäre in der Ambras Stube

© Inter-Alpen-Hotel Tyrol

## Inter-Alpen-Genuss für Zuhause

### Patissiers verraten winterliches Lieblingsrezept

**Knapp 450 Kilo Weihnachtsplätzchen verlassen in den kommenden Wochen die hauseigene Patisserie des Inter-Alpen-Hotel Tyrol. Mit Zimtsternen, Vanillekipferl und Lebkuchen, aber auch mit traditionellen Mehlspeisen der Region versüßen die Zuckerbäcker den Gästen die Adventszeit. Eines ihrer Lieblingsrezepte: die himmlischen Tiroler Mohnkrapfen. Damit sie auch zuhause gelingen, verraten die Patissiers des Fünf-Sterne-Superior-Hotels wie diese zubereitet werden und was in der speziellen Füllung steckt, die die Krapfen im Inter-Alpen-Hotel Tyrol zu etwas ganz Besonderem machen. Wer den Köchen und Patissiers darüber hinaus vor Ort über die Schulter schauen möchte, hat mit dem Arrangement „Hinter den Kulissen“ vom 2. bis 4. März 2018 bei einer exklusiven Hausführung mit Blick in die Küchen und anschließender Küchengala Gelegenheit dazu.**

Besonders in der Weihnachtszeit kreieren die Zuckerbäcker des Inter-Alpen-Hotel Tyrol allerhand köstliches Gebäck und Süßspeisen, deren Duft durchs ganze Haus zieht und nicht nur die kleinen Gäste mit kindlicher Vorfreude erfüllt. Und auch außerhalb der Weihnachtszeit kommt die süße Kunst der Patissiers hier täglich zum Einsatz. Im eleganten Café Wien etwa können Gäste die Kaffeehaus-Atmosphäre Wiens inklusive Sachertorte erleben, die wie alle Süßspeisen hausgemacht ist.

Für alle, die sich den süßen Interlpen-Genuss nach Hause holen möchten, verraten die Experten pünktlich zur Adventszeit ihr Lieblingsrezept. Die Tiroler Mohnkrapfen bekommen im Interlpen-Hotel Tyrol dank der speziellen Füllung, die nicht nur aus Mohn sondern auch aus Aprikosen- und Maronenmarmelade besteht, das ganz besondere Etwas. Und so geht's:

<u>Mohnkrapfen / Kirchtagskrapfen</u>			
Zutaten Teig:		Zutaten Füllung:	
250g	Roggenmehl	250g	Mohn gemahlen
250g	Weizenmehl	250ml	Milch
75g	Butter	2 EL	Honig
1 kleines Ei		1 EL	Marillenmarmelade
1 Eidotter		1 EL	Kastanienmarmelade
½ TL	Salz	50g	Zucker
250ml	Milch	60g	Sultaninen
½ EL	Rum	60g	Haselnüsse (gemahlen)
		½	Feige
		Zimt, Nelken	
		Butterbrösel zum Abbinden	

**Zubereitung Teig:**  
Die Milch erwärmen (nicht zu warm!), Butter hinzufügen und diese zergehen lassen. Nach und nach das Ei und den Dotter sowie Salz und Rum einrühren. Alles mit Mehl vermengen, schnell verkneten und den Teig über Nacht ruhen lassen.

**Zubereitung Füllung:**  
Die Milch mit etwas Zimt und Nelken aromatisieren und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Nelken herausnehmen. Danach alle Zutaten hinzufügen und gut vermengen.

**Fertigstellung**  
Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Füllung leicht versetzt auf den Teig spritzen und mit einer zweiten Lage Teig überdecken. Mit einem Teigroller Taschen ausschneiden und Ränder festdrücken. Einen Topf mit Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Taschen ausbacken.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Früchten garnieren.

Nicht nur die Patissiers, auch die Köche im Interlpen-Hotel Tyrol verwöhnen ihre Gäste täglich mit feinen Kreationen. So kommen beim abendlichen Sechs-Gänge-Wahlmenü die international inspirierten und aus regionalen Zutaten kreierten Hochgenüsse der haubenprämierten Gourmetküche von Küchenchef Mario Döring auf den Tisch.

Ein Wochenende ganz im Zeichen der exquisiten Kulinarik erwartet Gäste im März: Das Package „Hinter den Kulissen“ entführt Interessierte bei einer exklusiven Hausführung in die sonst nicht zugänglichen Bereiche der Interlpen-Küche. Bei der anschließenden

Küchengala bekommen Teilnehmer garantiert auch den einen oder anderen Tipp des Küchenteams. Das Arrangement inklusive zwei Übernachtungen, einem Begrüßungscocktail, der „Hinter den Kulissen“-Hausführung, der Küchengala mit musikalischer Begleitung am Samstagabend, einem Late Check-Out am Sonntag sowie allen Interalpen-Standardleistungen ist ab 468 Euro pro Person buchbar.

Weitere Informationen und Reservierungen unter [www.interalpen.com](http://www.interalpen.com).

**Hintergrund:**

Das Interalpen-Hotel Tyrol, das sich auf einem Hochplateau bei Seefeld befindet, ist ein elegantes Refugium in exklusiver Panorama-Alleinlage und vor traumhafter Bergkulisse: Auf 1.300 Metern Seehöhe gelegen, besticht das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit 282 charmanten Luxuszimmern (45 – 78 Quadratmeter) im alpinen Design sowie Suiten im klassischen Stil, einer haubenprämiierten Küche unter der Leitung von Chefkoch Mario Döring, einem über 5.300 Quadratmeter großen Spa sowie großzügigen Tagungs- und Veranstaltungsräumen und einer Tiroler Almhütte. Erholungssuchende wie Aktive sind vom Interalpen-Hotel Tyrol gleichermaßen begeistert: Während die einen im Spa Energie tanken, können sich die anderen beim Golfen, Mountainbiken, Wandern oder Tennisspielen auf hoteleigenen In- und Outdoorplätzen auspowern. Das Interalpen-Hotel Tyrol gehört zu den „The Leading Hotels of the World“.

[www.interalpen.com](http://www.interalpen.com)

**Pressekontakt Interalpen-Hotel Tyrol:**

Cornelia Schneider  
Marketing & PR  
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1  
6410 Telfs-Buchen, Österreich  
tel. +43 50 809 31658  
mail:  
[cornelia.schneider@interalpen.com](mailto:cornelia.schneider@interalpen.com)

**Pressekontakt uschi Liebl pr:**

Astrid Scheppelmann  
uschi Liebl pr GmbH, emil-geis-straße  
1  
81379 münchen  
tel. +49 89 7240292-0  
fax +49 89 7240292-19  
mail: [as@liebl-pr.de](mailto:as@liebl-pr.de)

