

Den Herbst vergolden: Apfeltarte mit Walnüssen

Mit Grafschafter die Apfelernte verfeinern

Meckenheim, Oktober 2018 – Wenn die Blätter sich verfärben und langsam von den Bäumen fallen, dann ist er da: der goldene Herbst. Bevor man sich aber entspannt vor den Kamin setzen kann, haben die knackigen Herbstäpfel Saison und sind so der perfekte Stammgast auf dem Küchentisch. Aus diesem Grund empfiehlt Bloggerin Elli von www.lieberbacken.com eine leckere Apfeltarte mit Walnüssen, die abgerundet mit Grafschafter Apfelkraut und Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verfeinert jeden Kaffeetisch herbstfest macht. Gerade an gemütlichen Nachmittagen ist die Apfeltarte eine rustikale, aber dennoch frische Nascherei, mit welcher der goldene Oktober erst richtig genossen werden kann.

Die immer kürzer werdenden Herbsttage laden zu gemütlichen Stunden und langen Abenden vor dem Kamin ein. „Eine Apfeltarte ist in solchen Momenten die perfekte Nascherei, um sich vom Sommer zu verabschieden und sich voll und ganz auf den goldenen Oktober zu freuen“, sagt Elli vom Blog LieberBacken. Die Äpfel bilden zusammen mit dem Mürbeteig und den Walnüssen ein geschmacklich perfektes Trio, das in Kombination mit Grafschafter Apfelkraut sowie verfeinert mit dem Klassiker aus dem gelben Becher, Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, eine Verbindung aus herzhaftem Kuchen mit genau der richtigen Portion Süße eingeht. So sorgt die herbfruchtige Note der Tarte für spätsommerliche Empfindungen auf der Zunge.

Das Apfelkraut von Grafschafter ist eine Fruchtaufstrich-Spezialität aus dem Rheinland, die aus erntefrischen Äpfeln und einem kleinen Anteil Birnen hergestellt wird – natürlich und ohne chemische Zusätze. Er ist, genau wie der Grafschafter Goldsaft, von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für Veganer geeignet. Apfelkraut macht sich nicht nur gut auf Brot, sondern ist besonders als Zutat für Süßspeisen und Kuchen ein echtes Highlight.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de

Pressenmitteilung

Apfeltarte mit Walnüssen

Tarteform: Ø 25 cm

Vorbereitung: 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit | Zubereitung: 30-40 Minuten |

Backzeit: 10 + 30 Minuten

Zutaten Mürbeteig

150 g Weißmehl

80 g Dinkelmehl (Type 630)

70 g Puderzucker

150 g Butter (kalt)

1 EL Milch

Zutaten Füllung

800 g rote Äpfel (z.B. Gala)

1/2 Zitrone (Saft auspressen)

100 g Grafschafter Apfelschmaus – Rheinisches Apfelkraut

1/2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

1 EL Speisestärke

100 g Walnüsse, grob gehackt

50 g Cranberrys

Außerdem: 1 Eigelb, 2 EL Milch

Zubereitung

Mehl und Puderzucker abwiegen und in eine große Schüssel sieben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Milch ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten nun zügig zu einem glatten Teig verkneten. Eine Teigkugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backrohr vorheizen: 190 °C (Ober-/Unterhitze)

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine runde, beschichtete Tarteform (Ø 25 cm) damit auskleiden. Den übrigen Teig wegschneiden und erneut in die Frischhaltefolie wickeln und einkühlen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann den Teig etwa 10-12 Minuten blindbacken. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Teig nach der Backzeit abkühlen lassen.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de

Pressemitteilung

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit dem Zitronensaft in einen großen Topf geben und umrühren.

Das Apfelkraut, den Zuckerrübensirup und die Speisestärke hinzugeben und verrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Von der Hitze ziehen. Walnüsse und Cranberrys einrühren, dann zur Seite stellen.

Das übrige Teigstück nun ausrollen und einige dekorative „Blätter“ ausstechen. Teigreste zu kleinen „Haselnüssen“ rollen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und ebenfalls bereitstellen.

Die Apfel-Nuss-Füllung über den vorgebackenen Boden glattstreichen und mit den ausgestochenen Blättern und Haselnüssen dekorieren. Nun das dekorative Gut und den Rand der Tarte mit dem Ei-Milchgemisch einstreichen, dann im vorgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten fertig backen. Auskühlen und fest werden lassen, dann erst aus der Form heben und anschneiden.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Seit 125 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. Für die Wintersaison bietet Grafschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt, die frische Variante Birne-Orange und neu ab Herbst 2018 Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de