

## Zum Gruseln: Hexenfinger mit Kunstblut

# Schauriges Halloweenrezept mit Graf Schafter Goldsaft

**Meckenheim, Oktober 2018 – Süßes oder Saures: Keine Halloween-Party ohne gruselige Deko und – natürlich – die passenden Snacks! Graf Schafter bietet für das Gruselfest ein perfektes Rezept für kleine Naschkatzen und hungrige Monsterräuber. Hexenfinger mit Blutropfen laden nicht nur zum Gruseln ein, sondern schmecken auch noch unwiderstehlich gut. Die Hexenfinger aus Mürbeteig werden vor allem durch das leckere Kunstblut erst so richtig schmackhaft. Orangensaft und Graf Schafter Goldsaft sorgen für eine natürliche Süße und die rote Lebensmittelfarbe verleiht dem künstlichen Blut die nötige schaurige Farbe.**

Wenn Graf Dracula durch die Dunkelheit der Nacht zieht und die kleinen Monster ihre Nachbarschaft in Angst und Schrecken versetzen, dann ist wieder Halloween. Auch in Deutschland zelebrieren immer mehr Menschen den 31. Oktober, den wohl gruseligsten Tag im Jahr. Und damit der Gruselspaß auch kulinarisch so richtig schaurig wird, hat die Graf Schafter Gruselfabrik in Kooperation mit Bloggerin Elli ([www.lieberbacken.com](http://www.lieberbacken.com)) sich ein ganz besonderes Rezept ausgedacht: Hexenfinger mit furchterregendem Kunstblut. Auch wenn so manch einer erst einmal erschrickt, vergeht hierbei bestimmt keinem der Appetit.

Die Kombination aus leckerem Mürbeteig und süßer Glasur aus Orange und Graf Schafter Goldsaft, macht den Gruselsnack unwiderstehlich. Auch wenn Graf Dracula vielleicht keinen Knoblauch mag, an der natürlichen Süße des Zuckerrübensirups, kommt der sonst so krösche Kumpan garantiert nicht vorbei.

Graf Schafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Zuckersirup ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für Veganer geeignet. Mit seiner unverwechselbaren und natürlichen Süße schafft es der Graf Schafter Goldsaft jedes Rezept zum geschmacklichen Highlight zu machen.

### Pressekontakt:

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

## Pressemitteilung

---

### Hexenfinger mit Kunstblut

Für etwa 40-50 Stück

#### Zutaten Kekse:

220 g Mehl  
125 g Butter (kalt)  
1 Ei (Gr. S)  
100 g Puderzucker  
45-50 ganze Mandeln

Mehl, Butter, Ei und Zucker in einer großen Schüssel zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Teigkugel bilden, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Backrohr vorheizen: 170 °C (Ober-/Unterhitze).

Den Teig vierteln. Jedes Stück nacheinander zu einer dünnen Teigrolle (Ø 0,5 cm) ausrollen. Da die „Hexenfinger“ beim Backen aufgehen, sollten sie deutlich dünner ausgerollt werden als das gewünschte Endergebnis.

In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Mit ausreichend Abstand auf dem Backblech platzieren und mit wenig Druck die Oberfläche „flach“ drücken. Eine Mandel vorne in den Teig drücken und die Kanten des Teigs zur Mandel hin formen und glätten. Mit einem Buttermesser einige Hautfalten einkerben.

Etwa 20 Minuten backen und die Kekse dabei gut im Auge behalten. Fertig sind sie, wenn sie sich leicht bräunen. Komplett auskühlen lassen.

#### Zutaten Kunstblut:

30 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)  
1 1/2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup  
1/3 TL rote Lebensmittelfarbe  
2 TL Speisestärke

Alle Zutaten in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen vermengen. Dann unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen, bis die Masse zähflüssig wird. Aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht anbrennt.

Von der Hitze ziehen und weiterrühren, bis die Masse etwas abgekühlt ist.

#### 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 Hexenfinger mit den Enden jeweils etwa 2 mm in das Kunstblut dippen. Feine „Bluttropfen“ lassen sich am besten mit einem Holzstäbchen auftragen. Trocknen und fest werden lassen.

**Hinweis:** Das Kunstblut sollte nicht flüssig, sondern wirklich zähflüssig sein - in dieser Konsistenz saugt der Keksteig die Flüssigkeit nicht auf und die „Bluttropfen“ trocknen schön.

### Über Graftschafter

Seit 125 Jahren produziert die Graftschafter 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 Graftschafter-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 Graftschafter 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 Graftschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter 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](http://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](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)