

## **Zum Dessert ein amerikanischer Klassiker: Cranberry-Pistazien-Muffins**

### **Mit Grafschafter den November versüßen**

**Meckenheim, November 2018 – Ein krönender Abschluss bei großen Festschmäusen ist immer die süße und verführerische Nachspeise. Besonders gut eignen sich hierfür Cranberry-Pistazien-Muffins, mit einem Schuss Grafschafter Goldsaft verfeinert. Diese Muffins sind beliebt bei Groß und Klein. Ein leckerer Snack – einmal probiert, sind sie das Highlight bei jedem Familienfest.**

Ein großes Essen ohne Nachtschicht fühlt sich einfach nicht richtig an. Cranberry-Pistazien-Muffins sind ein wunderbares Dessert für jeden Anlass. Die Verbindung aus dem einzigartigen Geschmack der Pistazien und der herb-süßen Note der getrockneten Cranberrys harmoniert perfekt mit dem Klassiker aus dem gelben Becher, Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup. Nicht zu süß, nicht zu herb – so setzen die Cranberry-Pistazien-Muffins im November Akzente und erfreuen Groß und Klein.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Zuckersirup ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und da-her auch für Veganer geeignet. Mit seiner unverwechselbaren und natürlichen Süße ist der Grafschafter Goldsaft ein besonderes Highlight für Süßspeisen und Kuchen.

**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

---

### **Rezept: Cranberry-Pistazien-Muffins**

Zubereitung: ca. 15 Minuten | Backzeit: 20 – 25 Minuten

#### **Zutaten (für 12 Stück)**

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
**5 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup**  
2 Eier  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
150 ml Buttermilch  
50 g getrocknete, gehackte Cranberrys  
50 g gehackte Pistazien  
**ca. 3-4 EL Grafschafter Goldsaft zum Beträufeln**

#### **Zubereitung**

Butter, Zucker und Grafschafter Goldsaft schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Salz, Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Buttermilch unterrühren. Cranberrys und Pistazien unterheben.

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit leicht erwärmtem Grafschafter Goldsaft beträufeln, nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

#### **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

---

### 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](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)