

Kreativer Oster-Backspaß

Lustige Oster-Cake-Pops mit Grafshafter Goldsaft

Meckenheim, März 2019 – Mit den Oster-Cake-Pops werden alle Osternester dieses Jahr zu einem absoluten Hingucker. Die lustigen Backwaren mit Tier-Motiven verzücken nicht nur strahlende Kinderaugen, sie sorgen auch für einen einzigartigen Backspaß in der Küche und bringen Freude und Farbe ins Frühlingsfest! Die kleinen, bunt dekorierten Kuchenspieße im drolligen Hasen- oder Kükenkostüm sind sowohl süßes Gebäck als auch perfekte Oster-Dekoration für jeden Raum. Die Grafshafter Krautfabrik präsentiert ein spannendes Rezept für Oster-Cake-Pops – mit Goldsaft verfeinert und perfekt für einen gemütlichen Nachmittag mit der ganzen Familie.

Cake-Pops, auch bekannt als Kuchenlollis, schmecken nicht nur klasse, sondern sehen dazu noch fabelhaft aus. Kein Wunder also, dass sie ein absoluter Liebling aller Hobby-Bäcker und Bastelprofis geworden sind. Die kleinen, überzogenen Kuchenstücke sind eine ideale Spielwiese für alle kreativen Backfreunde. Mit Hilfe von Frischkäse, etwas Puderzucker und leckerem Goldsaft werden aus zerbröselten Kuchenstücken süße Kugeln geformt, um sie anschließend im niedlichen Oster-Look zu schmücken. Nachdem sie dann noch mit köstlicher Schokolade überzogen wurden, kommen die Kugeln auf die praktischen Spieße. Aus buntem Fondant wird nun ein Überzug geformt und mit kleinen Öhrchen und Knopfaugen versehen – schon sind aus den kleinen Kuchenkugeln süße Küken und Hasen geworden. Mit etwas Vorbereitung ist dieses einfache Rezept wie geschaffen für eine unterhaltsame Back- und Bastelstunde mit Kindern – und lässt im ganzen Haus Osterstimmung aufkommen.

Grafshafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für Veganer geeignet. Mit seinem unverwechselbaren Geschmack und der natürlichen Süße ist Grafshafter Goldsaft ideal zum Backen geeignet und verfeinert nahezu jede Kreation.

Pressekontakt:

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

Rezept

Lustige Oster-Cake-Pops

Für 24-30 Stück

Zubereitungszeit:

Vorbereitung Hasenohren/Schnauzen: 60-80 Minuten + ca. 2 h Ruhezeit

Vor-/Zubereitung Teig: 25 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Zubereitung Cake-Pops: 60-80 Minuten + 1 h Kühlzeit dazwischen

Zutaten:

Teig:

100 g Butter (Zimmertemperatur)

30 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

5 EL Vollmilch

1/2 Päckchen Backpulver

150 g Mehl

Außerdem noch:

70 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

70 g Puderzucker

20 g Goldsaft

Für die Hasen:

60 g weißer Fondant

Speisestärke

rosa Lebensmittelfarbstift

1 kl. Stück schwarzer Fondant

130-150 g weiße Cake Melts

12-15 Cake-Pop-Sticks

schwarze Zuckerperlen

rosa Zuckerperlen

Für die Küken:

130-150 g gelbe Cake Melts

12-15 Cake-Pop-Sticks

1 kl. Stück gelber Fondant

schwarze, kleine Zuckerperlen

Streudekor (orange/braun) oder Krokant (grob)

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

Zubereitung:

Teig:

Den Boden einer runden Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen oder das Backpapier einspannen.

Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend zuerst die Eier, dann die Milch dazugeben und einrühren.

Mehl und Backpulver sieben, dann zuerst eine Hälfte unter Rühren hinzugeben und anschließend die zweite.

Den Teig in die Backform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 25-30 Minuten backen, beim Backen in einer größeren Form ändert sich die Backzeit geringfügig. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und in einer Schüssel fein zerbröseln. Frischkäse, Puderzucker und Goldsaft hinzugeben und von Hand gut verkneten, dann 24-30 kleine Teigkugeln formen. In einer Frischhaltebox etwa eine Stunde kühl stellen.

Hasen:

Die Hasenohren und die Schnauzen etwa 3 Stunden im Voraus (oder am Vorabend) formen. Dazu die Arbeitsfläche mit etwas Speisestärke bestreuen und auch die Hände damit einreiben. Den weißen Fondant kurz kneten, 12-15 Paar Ohren (2-3 cm) zuerst grob von Hand formen, dann mit Fondant-Modellierwerkzeug (Ball Tool) die Ohrmuschel formen und glätten. Den Fondant antrocknen lassen, dann mit dem Lebensmittelfarbstift die Ohrmuschel blassrosa färben. Die Hasenohren bis zur Verwendung trocknen/härten lassen.

Den schwarzen Fondant ebenfalls kurz kneten. Dann die Schnauzen (12-15 Stück) formen. Dazu den Fondant zu einer dünnen Rolle gleichmäßig ausrollen, in kleine Stücke schneiden und mit Modellierwerkzeug und etwas Geschick die Zahl „3“ formen. Antrocknen lassen.

Die Hälfte der bereits geformten Kugeln bereitstellen, die andere Hälfte in der Zwischenzeit noch einkühlen.

Etwa 130 g der Cake-Melts in einer kleinen, mikrowellengeeigneten Schüssel erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis die Cake Melts flüssig sind.

Je einen Cake-Pop-Stick in die flüssige Schokolade dippen, dann den Stick in die Teigkugel stecken. Mit den restlichen Teigkugeln gleich verfahren.

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

Nun die Cake-Pops nacheinander in die flüssige Schokolade tauchen, unter Drehen abtropfen lassen, dann auf einem Cake-Pop-Ständer (alternativ: einige Gläser) trocknen lassen. Falls nötig, die Schokolade nochmals in der Mikrowelle erhitzen und verflüssigen und/oder die restlichen Cake-Melts hinzugeben.

Nun die Ohren mit etwas flüssiger Schokolade ankleben. Dann mit je zwei Zuckerperlen die Augen und je einer rosa Zuckerperle die Nase bilden und gemeinsam mit der Schnauze ebenfalls mit flüssiger Schokolade ankleben. Am besten klappt es mit einer sauberen Pinzette.

Küken:

Mit der zweiten Hälfte der Teigkugeln gleich verfahren wie mit der ersten und nach der gleichen Methode mit den gelben Cake-Melts 12-15 Cake-Pops herstellen.

Mit dem kleinen Stück gelben Fondant von Hand kleine Flügel formen. Diese mit der flüssigen Schokolade seitlich ankleben.

Zum Schluss noch mit den schwarzen Zuckerperlen die Augen und mit Streudekor oder Krokant den Schnabel formen und ankleben.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit der Bloggerin Elli von LieberBacken.de.

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