



Köstliche Weihnachten: No-Bake Gewürzkugeln

Aromatisches Winterrezept mit Graftschafter Goldsaft

Meckenheim, November 2017 – Wenn die Tage kälter werden und die Sonne immer früher untergeht, beginnt langsam wieder die Backsaison. Mit der Vorweihnachtszeit wächst auch die Lust auf Nelken-, Zimt- und Bratapfelduft. Auch Foodbloggerin und Fotografin Elli vom Blog „LieberBacken“ liebt die kalte Jahreszeit und weiß, wie schön besinnlich der Winter mit süßen Leckereien sein kann. Ihre Plätzchendose füllt sie dabei gerne mit Gewürzkugeln. Gemeinsam mit der Graftschafter Krautfabrik hat sie ein Rezept für die kleinen Leckereien kreiert. Verfeinert mit den Gewürzen Kardamom und Piment sowie dem Graftschafter Goldsaft erhalten sie ein unwiderstehlich weihnachtliches Aroma.

Die gemeinsame Zeit mit Freunden und Familie ist zur kalten Jahreszeit in den eigenen vier Wänden am Schönsten. Die besten Begleiter für die besinnlichen Stunden sind wohlschmeckende Seelenstreichler und süße Leckereien – natürlich selbstgemacht. „No-Bake liegt hierbei voll im Trend“, weiß Elli von „LieberBacken“. Gemeinsam mit der Graftschafter Krautfabrik hat sie ein Rezept für aromatische Gewürzkugeln kreiert, die für besinnliche Stunden sorgen. „Die Kugeln sind voller Geschmack, herrlich saftig und noch dazu super schnell gemacht“, schwärmt die Bloggerin. „Der Graftschafter Goldsaft verleiht ihnen zudem eine winterliche Süße“, so Elli weiter.

Das von ihr umgesetzte Rezept bietet ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Die Gewürze geben den Kugeln ein intensives Aroma, das wunderbar nach Weihnachten schmeckt. Zudem verleiht die sirupartige Konsistenz des Graftschafter Goldsafts den Kugeln eine tolle Haptik und geschmacklich eine ganz natürliche Süße.

Graftschafter Goldsaft wird ausschließlich aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellt, ganz ohne chemische Zusätze. Als besondere Backzutat ist er unter anderem ideal für das Anfertigen unterschiedlichster Rezepte geeignet. Mit Ellis leckeren Gewürzkugeln und Graftschafter Goldsaft kann die besinnliche und schöne Weihnachtszeit also kommen.

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

Winterliche Gewürzkugeln mit Grafschafter Goldsaft

Für ca. 20 Stück

Zutaten

50 g zarte Haferflocken
20 g Amaranth, gepufft
50 g Datteln, entsteint
40 g Cranberries
40 g Grafschafter Goldsaft
1/2 TL Zimt
2 Kardamomkapseln
4 Pimentkörner

Zubereitung

Die Kardamomkapseln im Mörser zuerst zerstoßen und so die Samen freilegen. Die Kapselstücke dann entfernen. Anschließend mit den Pimentkörnern sehr fein mörsern.

Die Haferflocken in der Küchenmaschine ebenfalls etwas feiner zerkleinern. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und so lange zerkleinern und vermischen, bis eine grobe, klebrige Masse entstanden ist.

Mit den Händen kleine Kugeln formen. Luftdicht aufbewahren.

Weitere Rezepte mit dem Grafschafter Goldsaft gibt es auf www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG ist seit über 120 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. 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 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Grafschafter-Gruppe gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Birnenkraut und die „Lütticher Delikatesse“, ein Fruchtaufstrich nach belgischer Rezeptur. Als jährliche Saisonvariante wird die Range „Grafschafter Winterzauber“ in drei Sorten angeboten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine). Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup 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