



Aromatische Herbstzeit: Schrumpfkopf-Bratäpfel

Leckeres Halloweenrezept mit Graftschafter Karamell

Meckenheim, Oktober 2017 – Gruselige Verkleidungen, geschnittene Kürbisse und süße Naschereien: Halloween erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Um das Gruselfest mit regionalen Köstlichkeiten zu verschönern, hat Graftschafter ein köstliches Rezept für Schrumpfkopf-Bratäpfel kreiert. Mit stilisierten Augen aus Marzipan werden die köstlichen Leckereien zum Leben erweckt, während eine rote Himbeersoße für den nötigen Gruselfaktor sorgt. Verfeinert mit Graftschafter Karamell erhalten die Füllung der Bratäpfel sowie die erfrischende Soße aus Himbeeren eine natürliche Süße.

Wenn Kinderscharen von Tür zu Tür ziehen und laut „Süßes, sonst gibt’s Saures“ rufen, dann ist es wieder Zeit für Halloween. Als Hexen, Monster oder Graf Dracula verkleidet zelebrieren immer mehr Menschen am 31. Oktober das Gruselfest. Damit auch in den eigenen vier Wänden Gruselstimmung aufkommt, hat die Graftschafter Krautfabrik ein schaurig-leckeres Rezept für Schrumpfkopf-Bratäpfel mit Karamell kreiert. Für die Zubereitung eignen sich regionale Produkte besonders gut, denn: Äpfel feiern im Herbst ihre Hochsaison. Die fruchtigen Schrumpfköpfe sehen nicht nur gruselig aus, die Kombination aus Apfel, Graftschafter Karamell und Marzipan stimmt zusätzlich ideal auf die kalte Jahreszeit ein.

Der fruchtige Apfelgeschmack vereint mit der süßen Füllung aus Haselnuss, Preiselbeere und Marzipan sorgt für ein besonders intensives und abwechslungsreiches Geschmackserlebnis. Für eine cremige Konsistenz und die ideale Zusammenführung der Zutaten sorgt Graftschafter Karamell, der den Bratäpfeln zudem eine aromatisch süße Note verleiht.

Durch die sirupartige Eigenschaft verleiht Graftschafter Karamell der Bratapfelfüllung eine perfekte Konsistenz und eine feine Süße. Mit dieser leckeren Rezeptidee von Graftschafter steht einem herbstlichen Gaumenschmaus nichts mehr im Wege.

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

Schrumpfkopf-Bratäpfel

Für 4 Personen

Zutaten

4 große oder 8 kleine säuerliche Äpfel
100 g Marzipanrohmasse
100 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Preiselbeermarmelade
1 EL Butter
4 EL Graftschafter Karamell

25 g Marzipanrohmasse
rote Zuckerschrift

250 g Himbeeren
150 g Graftschafter Karamell
nach Belieben 4 cl Himbeergeist
Puderzucker zum Bestäuben
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Die Äpfel waschen, die Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Kernausstecher entfernen.

75 g Marzipanrohmasse mit den Haselnüssen und der Preiselbeermarmelade verkneten und in die Äpfel füllen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, mit etwas zerlassender Butter und Graftschafter Karamell beträufeln und im auf 180 - 200 °C vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten braten.

Die restliche Marzipanrohmasse ausrollen und Augen formen. Diese in die Bratäpfel eindrücken, mit roter Zuckerschrift Augäpfel auftragen.

Für die Sauce die verlesenen Himbeeren mit dem Graftschafter Karamell in einen Topf geben und kräftig aufkochen lassen. Durch ein Sieb streichen und nach Bedarf den Himbeergeist einrühren.

Die Schrumpfkopfbratäpfel mit der Soße dekorativ anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenmelisse ausgarnieren und sofort servieren.

Weitere Rezepte mit dem Graftschafter Karamell gibt es auf 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



Pressemitteilung

Über Graftschafter

Die Graftschafter 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 Graftschafter-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 Graftschafter-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 „Graftschafter 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.graftschafter.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