



Leckeres für den Picknickkorb: Sundown-Cupcakes

Sommerliches Backrezept mit Graftschafter Goldsaft

Meckenheim, August 2017 – Nichts lädt so sehr zum Picknick mit Freunden und Familie ein, wie strahlender Sonnenschein, grüne Wiesen und ein lauschiges Plätzchen unter einem schattigen Baum. Die selbstgemachten Speisen und sommerlichen Temperaturen lassen hierbei so richtig Urlaubsstimmung aufkommen. Graftschafter Krautfabrik zeigt, wie man mit dem leckeren Goldsaft ganz leicht ein Picknick-Dessert zaubern kann: Sundown-Cupcakes. Mit Graftschafter Goldsaft verfeinert sind sie für diesen Anlass das perfekte Fingerfood und versüßen jedes Get-together im Freien.

Ob nach Feierabend spontan in der Abendsonne, oder mit Freunden bei einer entspannten Picknickparty: Wer den Sommer liebt, kommt an einem Picknick im Freien nicht vorbei! Für den schmackhaften Inhalt des Picknickkorbs präsentiert Graftschafter Krautfabrik ein sommerliches Rezept für den feinen Gaumen: Sundown-Cupcakes. Mango und Frischkäse machen die kleinen Küchlein zum idealen Sommergenuss. Dabei sind die Cupcakes kinderleicht zubereitet und offenbaren ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis. Fruchtige Mango und Graftschafter Goldsaft harmonieren perfekt und geben dem Rezept eine natürliche Süße. Zudem bietet der saftige Cupcake-Teig zusammen mit dem cremigen Frischkäse-Frosting eine spannungsvolle Textur.

Graftschafter Goldsaft ist ein Klassiker mit endlos vielen Verwendungsmöglichkeiten. Der leckere Sirup aus dem Rheinland wird aus erntefrischen, heimischen Zuckerrüben hergestellt und entsteht allein durch das Eindicken des Rübensaftes – ganz ohne chemische Zusätze. Dabei ist er von Natur aus gluten- und laktosefrei und eignet sich hervorragend für die vegane Ernährung. Ob als herzhafter Brotaufstrich oder auch als besondere Backzutat: Graftschafter Goldsaft verleiht jedem Rezept eine einzigartige Note. Seine sirupartige Konsistenz gibt auch den Sundown-Cupcakes im folgenden Rezept das gewisse Etwas und veredelt sowohl Teig als auch Frosting. Mit der sommerlich leichten Rezeptidee von Graftschafter kann das nächste Picknick 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

Sundown Cupcakes

12 Stück

Zutaten

5 Blatt Gelatine
8 EL Mango-Konfitüre
1 Packung Frischkäse (= 200 g)
130 g weiche Butter
60 g Puderzucker
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
80 ml Milch
70 g Graftschafter Goldsaft
1 Päckchen Backpulver
200 g Mehl
1 kleine Mango

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, Mango-Konfitüre mit Frischkäse, 80 g Butter und Puderzucker verrühren. Gelatine auflösen, vorsichtig unterziehen und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Restliche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Milch und Graftschafter Goldsaft verrühren. Backpulver und Mehl vermischen und unterrühren. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein lösen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Cupcakes auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die gut ausgekühlten Cupcakes spritzen und nach Wunsch mit Mangospalten und Graftschafter Goldsaft garniert servieren.

Weitere Rezepte mit Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup 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. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. 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 hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche aus Äpfel, Birnen und Pflaumen mit besonders hohem Fruchtanteilen, wie das rheinische Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz und Birnenkraut. Für saisonale Abwechslung sorgen die beliebten Winterzauber- Aufstriche, leckere Fruchtkompositionen verfeinert mit Gewürzen. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandi-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. 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