



Pressemitteilung

Fruchtig-süßer Herbstgenuss

Quarkstrudel mit Grafschafter Apfelkraut

In Deutschland gibt es unzählige Apfelsorten, die ihre Hochsaison im Herbst feiern. Ob als besondere Note im Salat oder als frische Zutat in Gebackenem, der Geschmack von Äpfeln ist in der Herbstzeit besonders beliebt. Wie saftig das heimische Obst schmeckt, zeigt Grafschafter mit seinem Apfelkraut, auch bekannt als Apfelschmaus. Als perfekter Begleiter zu Pfannkuchen und Kartoffelpuffer macht es sich zudem gut als Zutat für Süßspeisen – wie das Rezept der Grafschafter Krautfabrik für einen lecker-fruchtigen Quarkstrudel zeigt.

Wenn sich die Blätter der Bäume langsam rot färben und das herbstliche Wetter die Sommersonne ablöst, ist die Apfelernte hierzulande im vollen Gange. Wie saftig und lecker die deutschen Äpfel sind, zeigt eine fruchtig-frische Spezialität aus dem Rheinland: Apfelkraut, ein fruchtiger Brotaufstrich, der auf traditionelle Weise aus dem Saft heimischer, erntefrischer Äpfeln und Birnen hergestellt wird. Für 100 g Apfelkraut werden rund 280 g Früchte verarbeitet. Dass sich Apfelkraut nicht nur als perfekter Begleiter zu Pfannkuchen und Kartoffelpuffer eignet, beweist das Rezept für saftigen Quarkstrudel.

Korinthen geben dem Strudel ein süßes Aroma, während gehackte Mandeln für eine nussige Note sorgen. Der „Grafschafter Apfelschmaus“ verleiht der Füllung eine herrlich saftige Konsistenz. Zusammen mit Apfelsaft oder Rum wird der fruchtige Geschmack noch zusätzlich intensiviert.

„Grafschafter Apfelschmaus“ wird aus erntefrischen Äpfeln hergestellt und ist von Natur aus gluten- und laktosefrei. Als besondere Zutat ist er der ideale Begleiter für sowohl herzhaftere als auch süße 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

Quarkstrudel mit Grafschafter Apfelkraut

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
150 g Weizenvollkornmehl
60 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

50 g Korinthen
einige EL Apfelsaft oder Rum
750 g Magerquark
150 g Sahne oder Crème fraîche
3 Eier, getrennt
150 g Rheinisches Apfelkraut („Grafschafter Apfelschmaus“)
Zitronensaft nach Belieben

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen
Milch oder Schlagsahne zum Bestreichen
2 EL gehackte Mandeln
Fett für das Blech

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Zerlassene Butter mit Ei, Salz und 150 ml lauwarmem Wasser gründlich verquirlen und zufügen. Von der Mitte aus mit dem Mehl verrühren, zu einem elastischen Teig kneten. In eine Plastiktüte wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Korinthen in Saft oder in Rum einweichen. Quark mit saurer Sahne oder Crème fraîche und den drei Eigelben verrühren. Apfelkraut sowie Korinthen samt Sud untermischen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken. Eiweiß steif schlagen und locker unterziehen.

Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen, mit den Händen ganz vorsichtig hauchdünn ausziehen. Den Teig gleichmäßig mit der Quarkmasse bestreichen, die Ränder freilassen und mit Milch oder Sahne benetzen. Die gehackten Mandeln über die Füllung verteilen, Strudel aufrollen. Auf ein gefettetes Blech setzen.

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

Teigoberfläche mit Milch oder Sahne bestreichen, in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen. Ab und zu nochmals mit Milch oder Sahne bestreichen. Schmeckt warm und kalt.

Weitere Rezepte mit „Graftschafter Apfelschmaus“ gibt es auf www.grafschafter.de/rezepte.

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 Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Birnenkraut und die Spezialität „Lütticher Delikatesse“ aus Äpfeln, Birnen und Datteln. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich „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. Für die weiterverarbeitende Industrie bietet die Graftschafter Krautfabrik diverse Flüssigzucker-Spezialitäten an. 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.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