



## **Zum Dank für Mama: Waffelherzen mit Ricotta-Himbeer-Creme**

### **Graftschafter Krautfabrik präsentiert süßes Muttertagsrezept**

**Meckenheim, Mai 2017. – Sie ist die eine Person, der man alles zu verdanken hat und die immer für einen da ist, egal was passiert: die eigene Mutter. Deshalb feiern die Deutschen am 14. Mai Muttertag, um sich mit einer kleinen Aufmerksamkeit bei ihr zu bedanken. Für alle Backfans hat die Graftschafter Krautfabrik eine besonders leckere Idee zu diesem Anlass: Waffelherzen mit Ricotta-Himbeer-Creme. Graftschafter Goldsaft verleiht dem Teig die perfekte Süße und die Ricotta-Himbeer-Creme gibt den Waffelherzen eine frische und frühlingshafte Note.**

Besonders zum Muttertag am 14. Mai bedenken die meisten Deutschen ihre Mutter mit kleinen Geschenken und Aufmerksamkeiten. Graftschafter Krautfabrik hat das perfekte Rezept, um auf ganz besondere Weise „Danke!“ zu sagen. In wenigen Arbeitsschritten können Backfans und -muffel gleichermaßen ein leckeres Frühstück für den wichtigsten Menschen in ihrem Leben zaubern: Mama.

Für die natürliche Süße der Waffeln sorgt der Graftschafter Goldsaft mit seinem malzig-karamelligen Geschmack. Der Zuckerrübensirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellt wird, ist natürlich und kommt ganz ohne chemische Zusätze aus. Er entsteht allein durch das Eindicken des Rübensaftes und ist daher von Natur aus gluten- und laktosefrei und eignet sich auch für die vegane Ernährung. Die leichte Ricotta-Himbeer-Creme sorgt für die frühlingshafte Leichtigkeit des Rezepts und macht aus den Herzwaffeln ein tolles Frühstück für Mama und die ganze Familie.

#### **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

---

## **Waffelherzen mit Ricotta-Himbeer-Creme**

Für 4 Personen

### **Zutaten**

300 g Himbeeren (tiefgekühlt)

**50 g Grafschafter Goldsaft**

2 Eier

75 ml Milch (1,5 % Fett)

125 g Weizen-Vollkornmehl

½ TL Backpulver

2 Blatt weiße Gelatine

250 g Ricotta

3 EL Puderzucker (30 g)

1 EL Rapsöl

30 g hauchdünne Schokoladentäfelchen (12 Stück)

### **Zubereitung**

1. Die Himbeeren etwa 30 Minuten auftauen lassen. Inzwischen Grafschafter Goldsaft und Eier in eine Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handmixers cremig schlagen. Die Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, in 2 Portionen zur Eiermasse geben und kurz verrühren. Teig beiseitestellen.

2. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Ricotta und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handmixer cremig rühren. Aufgetaute Himbeeren mit dem Boden einer kleinen Kelle durch ein feines Sieb streichen oder mit einem Passierstab pürieren. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auflösen und das Himbeermark dazugeben. Unter die Ricotta-Mischung rühren und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Ein rundes Waffeleisen dünn mit Rapsöl fetten und nacheinander 4 Waffeln ausbacken; das dauert je nach Gerät 2–3 Minuten pro Waffel. Auf einem Kuchengitter etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

4. Waffeln vorsichtig in jeweils 5 Herzen brechen oder schneiden, auf eine Kuchenplatte geben und mit Ricotta-Himbeer-Creme bestreichen. Schokoladentäfelchen in Stücke brechen, in die Creme stecken und die Waffelherzen servieren.

Weitere Rezepte mit Grafschafter Karamell gibt es auf [www.grafschafter.de/rezepte](http://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](mailto: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 mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker und die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln,. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-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](http://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](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)