



Adventsbacken am Morgen: Waffeln mit Früchten und Sahne

Grafschafter Krautfabrik präsentiert weihnachtliches Rezept

Meckenheim, November 2016. – Langsam beginnt es draußen weihnachtlich zu werden und der Duft von Plätzchen liegt bereits in vielen Häusern in der Luft. Die Deutschen lieben es zu Backen – insbesondere in der Weihnachtszeit. Für alle Backfans beginnt kurz vor Weihnachten die Hochsaison. Wer sich und seine Familie bereits zum Frühstück mit Selbstgebackenem verwöhnen möchte, sollte zum Waffeleisen greifen. Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber empfiehlt dafür: Warme Waffeln mit Früchten und Sahne. Die sorgen besonders in der kalten Advents- und Weihnachtszeit für Gemütlichkeit schon beim Frühstück. „Der Teig für die Waffeln ist schnell zubereitet und ein paar Löffel vom Grafschafter Goldsaft runden den Geschmack ab“, so Andrea Schirmaier-Huber. Da er wertvolle Inhaltsstoffe der Zuckerrübe enthält, wie Mineralstoffe und wasserlösliche Vitamine, ist er gleichzeitig süß und nahrhaft. Die richtige Gewürzmischung dazu sorgt für einen festlichen Geschmack. Eine Handvoll saisonale Früchte, ein Klecks Sahne zu den frisch gebackenen Waffeln und schon ist ein vollwertiges und genussvolles Frühstück fertig.

In der Vor- und Weihnachtszeit sind die meisten Deutsche in größter Backlaune. Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber rät bei winterlicher Stimmung zu warmen Waffeln mit Früchten und Sahne. „Ob zum Frühstück oder nachmittags vor Heiligabend, Waffeln passen immer“, so Andrea Schirmaier-Huber. Für die natürliche Süße der Waffeln sorgt der Grafschafter Goldsaft mit seinem malzig-karamelligen Geschmack. Die Grafschafter Krautfabrik empfiehlt für ein weihnachtliches Aroma den Waffelteig mit etwas Zimt, gemahlenem Kardamom, Ingwer- oder Nelkenpulver zu verfeinern. Sahne und Früchte zu den gebackenen Waffeln runden das gesunde, selbstgemachte Frühstück für die ganze Familie ab.

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

Waffeln (mit saisonalem Obst)

Für vier Personen

Zutaten

50 g brauner Zucker
4 EL Sonnenblumenöl + 1 TL Öl für das Waffeleisen
250 g Mehl (Type 550)
1 EL Backpulver
200 ml Sojamilch
3 EL Grafschafter Goldsaft
Mark 1/2 Vanilleschote
50 ml Mineralwasser

Zubereitung

Zucker und 4 EL Öl schaumig rühren. Mehl und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit Sojamilch, Grafschafter Goldsaft und Vanillemark unterrühren. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen, Mineralwasser vorsichtig unterrühren und in einem erhitzten und gefetteten Waffeleisen portionsweise ausbacken. Waffeln nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit einem Klecks veganer Schlagcreme servieren.

Mehr Rezepte auf www.grafschafter.de/rezepte. Leckere Kreationen und tolle Tipps fürs Frühstück können auf www.diefruehstuecker.de nachgelesen werden.

Über Grafschafter

Die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet seit über 120 Jahren Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. 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 hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Grafschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker, die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln, und Grafschafter Gourmet (Apfel-Cassis, Apfel-Holunder, Apfel-Ingwer). 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 Grafschafter-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.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