



## **Zwei-Sterne-Koch präsentiert Hefezopf-Rezept passend zum Herbst**

### **Vanille trifft Sauerkirsche: Die saisonalen Winterzauber- Aufstriche von Graftschafter**

**Meckenheim, September 2016.** – Der Herbst steht vor der Tür, die Ernte von Äpfeln, Birnen und Zuckerrüben läuft auf Hochtouren und auf den Märkten wird es wieder bunt. Ab sofort bringt die Graftschafter Krautfabrik diese Vielfalt mit den beliebten Winterzauber Fruchtaufstrichen Apfel-Sultanine, Apfel-Sauerkirsche und Birne-Orange aus regionalem und erntefrischem Obst wieder auf die Frühstückstische. Der Graftschafter Geheimtipp: Am besten schmecken sie auf einem selbst gebackenen Hefezopf nach einem Rezept von Zwei-Sterne-Koch Thomas Martin.

Der Sommer hat das gesamte Bundesgebiet in den letzten Wochen noch einmal so richtig mit Sonne verwöhnt. Doch der Herbst steht vor der Tür und es heißt wieder: Die Sandalen verstauen, Strickjacken aus dem Kleiderschrank suchen, und es sich Zuhause mit der Familie und den Freunden so richtig gemütlich machen. Da lädt das breite Angebot von erntefrischem Obst und Gemüse auf den Märkten geradezu zu einem ausgedehnten Frühstück am Wochenende ein. Laut einer Umfrage gehören für 55 Prozent der Deutschen für das perfekte Herbstfrühstück unbedingt Aufstriche auf den Frühstückstisch.<sup>1</sup> Denn Brotaufstriche erfreuen sich immer größerer Beliebtheit – mit einem Blick in die Supermarktregale zeigt sich, dass es die süßen Aufstriche den Deutschen besonders angetan haben.

Zum Herbstbeginn stellt die Graftschafter Krautfabrik daher ihre drei beliebten und von Natur aus gluten- und laktosefreien Winterzauber Fruchtaufstriche wieder ins Supermarkt-Regal. Hier treffen heimische, erntefrische Äpfel, echte Bourbon-Vanille und Zimt auf Sultanine bzw. Sauerkirsche und saftige Orangen auf regionale Birnen. Der Geheimtipp von Starkoch Thomas Martin: „Mit einem selbst gebackenen veganen Hefezopf und den Graftschafter Winterzauber Aufstrichen steht dem perfekten Herbstfrühstück nichts mehr im Wege.“

---

<sup>1</sup> Frühstücksstudie von [diefruehstuecker.de](http://diefruehstuecker.de).

**Pressekontakt:**



Pressemitteilung

---

## Veganer Hefezopf mit Aufstrich

### Für einen Hefezopf

#### Zutaten

500 g Mehl  
50 g Zucker  
75 g vegane, flüssige Margarine  
250 ml Pflanzenmilch  
1 Packung Trockenhefe  
1 Prise Salz

#### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig miteinander vermischen. Unbedingt darauf achten, dass die Margarine flüssig (aber nicht heiß!) ist und die Pflanzenmilch auf Zimmertemperatur. Den Teig gute 5 Minuten von Hand verkneten. Der Hefeteig muss nun abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort ruhen. Es kann 1-2 Stunden dauern, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Hefeteig nach der Ruhezeit nochmals gut durchkneten. Am besten geht das auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche. Den Teig in drei oder vier Teile unterteilen. Aus diesen Teilen Stränge formen und locker flechten. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit lauwarmer Pflanzenmilch bestreichen und nach Wunsch dick mit Hagelzucker oder Mandelstückchen verzieren. Den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen und auf mittlerer Schiene für 30 Minuten backen. Nach dem Backen einfach die Stäbchenprobe machen. Sollte der Hefezopf zu dunkel werden, kann man ihn zwischenzeitlich mit Alufolie abdecken. Der Hefezopf schmeckt besonders gut mit Butter und den köstlichen Grafschafter Winterzauber Fruchtaufstrichen.

Mehr Rezepte 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 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](http://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](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)