

Vorhang auf für die Gruselshow

Vegane Halloween-Cupcakes mit Heidelbeeren

Meckenheim, 05. August 2021. Die Turmuhr schlägt zwölf – Geisterstunde. Durch die Straßen schleichen kleine Hexen, Vampire und andere schaurige Gestalten, stets auf der Suche nach etwas Süßem – denn andernfalls gibt es Saures. Rechtzeitig zu der wohl düstersten Nacht des Jahres meldet sich die Grafschafter Gruselfabrik mit einem neuen, schaurig-schönen Rezept zurück. Dank der leckeren veganen Cupcakes, verfeinert mit Heidelbeeren und dem Grafschafter Goldsaft landen die Eier dieses Jahr garantiert nicht an der Hauswand, sondern genau da wo sie hingehören – in der Rührschüssel. Weitere Informationen auf www.grafschafter.de.

Bereits seit mehreren Jahren ist Halloween ein fester Bestandteil im Kalender der Deutschen. Ursprünglich aus Irland stammend, wird es immer mehr als willkommener Anlass gesehen, um sich zu verkleiden, zu feiern oder auch von Haus zu Haus zu ziehen und Süßigkeiten zu sammeln. Und das trifft nicht nur auf die Kleinen zu. Da kommen die leckeren Cupcakes von der Grafschafter Krautfabrik gerade recht. Ob Partygänger, kostümierte Schauergestalt oder Horrorliebhaber, diese Törtchen mit Kokoscreme verhexen einfach jeden. Die Kombination von Kokos und Schokolade sorgt für ein herrliches Spiel der Aromen, während die Heidelbeeren Frische und Textur in die Masse bringen. Durch seine milde Süße rundet der Grafschafter Goldsaft die einzelnen Zutaten perfekt ab. Während die Törtchen im Ofen backen und anschließend auskühlen, kann die Zeit gut genutzt werden, um die Dekoration vorzubereiten. Ob Grabsteine, Skelette oder Geistergestalten, der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Die schaurige Graberde wird ganz einfach aus den zerbröselten Deckeln der Cupcakes und Kokosraspeln gefertigt. Sind die kleinen Küchlein erstmal verziert, können sie mit Genuss verspeist werden.

Der Grafschafter Goldsaft ist ein naturreiner Sirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben gewonnen wird. Der Sirup ist laktose- und glutenfrei und ergänzt außerdem die vegane Küche. Durch seine herbe Süße ist der Grafschafter Goldsaft besonders vielseitig einsetzbar und verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas.

Rezept

Vegane Halloween-Cupcakes mit Heidelbeeren

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Pressenmitteilung

Wartezeit ca. 1 Stunde.

Pro Stück 1330 kJ, 320 kcal.

Zutaten:

1 Dose (400 ml) Coconut Whipping Cream
100 g TK-Heidelbeeren
250 g Mehl
2 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
25 g + 1 EL Kakao
1 Prise Salz
1 Dose (400 ml) Kokosmilch
5 EL Grafschafter Goldsaft
1 reife Banane (ca. 150 g)
1 TL Natron
1 TL Essig
2 EL Kokosraspel
3 EL Puderzucker
Halloween-Fondantdekor (z. B. Geister, Fledermäuse, Knochen und Grabsteine)
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Coconut Whipping Cream über Nacht (mindestens 12 Stunden) kalt stellen.

Heidelbeeren in ein Sieb geben und antauen lassen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Banane schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit der Kokosmilch und dem Grafschafter Goldsaft in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Natron mit Essig verrühren und zu dem Bananenpüree geben und alles verrühren.

Den Bananenpüree-Mix zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles gut vermengen und die Heidelbeeren unter den Teig heben.

Teig in ein gefettetes und mit Mehl ausgestäubtes Muffinblech (12 Mulden) geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Im Anschluss herausnehmen und auskühlen lassen.

Cupcakes aus den Mulden lösen. Den Deckel der Cupcakes abschneiden, in einer Schüssel zerbröseln, mit 1 EL Kakao und Kokosraspeln vermengen. Coconut Whipping Cream mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 3 Minuten aufschlagen. Dabei Puderzucker einrieseln lassen. Die Creme auf die Cupcakes streichen, Schoko-Kokos-Brösel darüber streuen und mit Halloween-Fondantdekor verzieren.

Pressemitteilung

TIPP: 100 g weißes Fondant nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und zu verschiedenen Halloween-Motiven modellieren

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Seit über 127 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. 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