

Salzig-süßer Käsekuchen

American Cheesecake verfeinert mit dem neuen Salz-karamell-Sirup der Grafschafter Krautfabrik

Meckenheim, 11.10.2021. Die Mischung von Salz und Karamell, auch Salted Caramel genannt – sorgt seit einiger Zeit für Begeisterung in Küchen weltweit. Für Salz-karamell-Genießer bringt die Grafschafter Krautfabrik eine unwiderstehliche Sirup-Variante mit feinem Karamellaroma und leicht salziger Note auch auf den deutschen Markt. Das Grafschafter Salz-karamell (UVP 1,99 EUR) verfeinert unterschiedliche Speisen und Desserts, egal ob Pancakes oder Eiscreme. Eine besondere Geschmackskombination hat die Grafschafter Krautfabrik schon ausfindig gemacht und direkt ein aufregendes Rezept daraus entwickelt: ein cremiger American Cheesecake mit dekorativem und intensivem Grafschafter-Salz-karamell-Topping. Weitere Informationen auf www.grafschafter.de.

In Deutschland wird der Käsekuchen typischerweise mit Quark zubereitet. Die Amerikaner setzen hingegen eher auf Cream Cheese, also Frischkäse. Zudem wird ein American Cheesecake im Wasserbad gebacken, während die deutsche Variante in den Ofen geschoben wird. Der dritte und letzte Unterschied zwischen den beiden Zubereitungsarten ist der Boden: In Deutschland besteht er aus einem klassischen Mürbeteig, wohingegen beim American Cheesecake üblicherweise Kekse mit Butter zerstampft, als unterste Schicht dienen. Der American Cheesecake nach Grafschafter Art kombiniert das Beste aus beiden Welten. Eine Mischung aus Doppelrahmfrischkäse und Schmand bildet die Basis für den leckeren, cremigen Kuchen. Der Boden besteht aus Butterkeksen, Haferflocken, Butter und unserem Klassiker aus dem gelben Becher, dem Grafschafter Goldsaft, der dem Cheesecake die gewisse Süße verleiht.

Salz-karamell für die besondere Note

Seinen krönenden Abschluss bekommt der American Cheesecake durch eine großzügige Garnitur mit dem neuen Salz-karamell der Grafschafter Krautfabrik. Der goldgelbe Sirup mit mildem Karamell-geschmack und leicht salziger Note gibt dem Kuchen als Topping den richtigen Kick. Denn die süß-salzige Kombination sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion bis hin zum letzten Biss. Das Salz-karamell kommt in einer praktischen Kopfstehflasche, die ein einfaches und kleckerfreies Dosieren garantiert sowie das Dekorieren zum Kinderspiel macht.

Pressemitteilung

Die neue Spezialität der Grafschafter Krautfabrik enthält keinen Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen und eignet sich für die vegane Ernährung. Es passt perfekt als Topping für Joghurt, Quark, Crêpes, Waffeln, Obstsalate oder einen Cheesecake. Aber es sorgt auch für die richtige Süße auf einem Croissant.

Das Grafschafter Salzkaramell ist im [Online-Shop der Grafschafter Krautfabrik](#) oder im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Rezept

American Cheesecake mit Grafschafter Salzkaramell

Für 12 – 16 Stücke

Springform Durchmesser 26 cm

Vorbereitungszeit ca. 2 Std.

Backzeit 15-20 Min

Nährwerte pro Stück: 363 kcal/1509 kJ

Zutaten

Boden:

150 g Vollkorn Butterkekse

50 g Haferflocken gemahlen

50 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

100 g Butter

1 Prise Salz

Für den Belag:

900 g Doppelrahmfrischkäse natur - Raumtemperatur

200 g Zucker

200 g Schmand - Raumtemperatur

3 EL Speisestärke

Pressemitteilung

2 EL Zitronensaft + Abrieb einer Zitrone

2 TL Vanilleextrakt

¼ TL Salz

4 Eier – Raumtemperatur

Zum Garnieren:

Grafschafter Salzkaramell

Zubereitung:

Wichtig ist, dass der Frischkäse, Schmand und die Eier raumtemperiert sind. Wenn diese kalt sind, steigt die Wahrscheinlichkeit für unschöne Risse in der Oberfläche des Kuchens.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gleichmäßig mit Butter einfetten.

Vollkornkekse zerbröseln. Dafür kann man die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken. Haferflocken mahlen z.B. mit einem Pürierstab oder Kaffeemühle. Haferflocken in einem kleinen Topf ohne Fett leicht anrösten. Es reicht, wenn sie anfangen zu duften. Zuckerrübensirup und Butter zugeben und schmelzen lassen. Alles zusammen mit den Keksbröseln und einer Prise Salz vermischen. Gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken. Die Form auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und für 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze herunter regulieren.

Doppelrahmfrischkäse, Zucker und Speisestärke mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute verrühren. Vanilleextrakt, Zitronenschale, Zitronensaft und Salz zugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Ein Ei nach dem anderen zugeben und nur langsam rühren, bis die Eier gleichmäßig verteilt sind (starkes Rühren führt zu Lufteinschlüssen und das wiederum zu Rissen). Anschließend den Schmand unterrühren.

Auf der untersten Schiene des Backofens ein Backblech platzieren und mit kochendem Wasser füllen. Der Teig soll mit Wasserdampf gebacken werden, damit er schön hell bleibt.

Die Käsemasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Springform mehrfach auf die Arbeitsplatte klopfen, damit eventuelle Luftblasen aufsteigen können.

Pressemitteilung

Kuchen auf die mittlere Schiene des Ofens stellen und ca. 45 – 60 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht mehr flüssig sein, darf aber in der Mitte noch etwas wabbelig sein.

Den Ofen ausstellen, aber den Kuchen noch nicht herausnehmen, sondern langsam abkühlen lassen. Dafür einen Kochlöffel zwischen die Ofentür klemmen und den Kuchen 60 Minuten im Ofen lassen.

Nach dem Herausholen, den Rand mit einem Messer vorsichtig von der Form lösen. Den Kuchen weiter auskühlen lassen und über Nacht mit Frischhaltefolie in den Kühlschrank stellen.

Grafschafter Salzkaramell Sirup nach Belieben darauf verteilen und genießen!

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, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. 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 und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. 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