

## Würzige Weihnachten zum Anbeißen

### Bunt verzierte Goldsaft-Lebkuchen-Plätzchen

**Meckenheim, 24.11.2021.** Ho ho ho, es weihnachtet sehr. Pünktlich zur Adventszeit kann endlich wieder Omas Weihnachtsrezeptbuch aus dem Schrank geholt und traditionelles Gebäck in der eigenen Küche gezaubert werden. Stollen, Zimtsterne, Vanillekipferl und vor allem Lebkuchen dürfen dabei auf keinem Adventsteller fehlen. Lebkuchen gehört sogar mit zum ältesten Gebäck überhaupt. Denn schon seit der Antike lassen sich Groß und Klein den würzig-süßen Honigkuchen schmecken. Für dieses Jahr hat sich die Grafschafter Krautfabrik ein ganz eigenes Lebkuchenrezept überlegt – mit einem spaßigen Twist für Kinder und angehende Konditoren. Die bunt-verzierten Goldsaft-Lebkuchen in Plätzchenform schmecken nicht nur lecker, sondern sind dabei auch noch eine schöne Adventsaktivität für die ganze Familie. Weitere Informationen auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Schon seit circa 350 vor Christus gibt es den Lebkuchen. Damals wurde er noch das ganze Jahr über verspeist, nicht nur zur Weihnachtszeit. Je nach Region variiert die Rezeptur des Süßgebäcks. Es werden unterschiedliche Zutaten und Gewürze verwendet, die den Geschmack und die Konsistenz des Lebkuchens verändern können. Die Grafschafter Krautfabrik hat jetzt ihre ganz eigene Lebkuchenrezeptur entwickelt. Dabei wurde ein geschmacksintensiver, herb-süßer Lebkuchen gezaubert, der außerdem noch kinderleicht herzustellen ist. Durch den goldbraunen Grafschafter Goldsaft, echten Kakao sowie ausgewählte Gewürze erhält das Gebäck seinen einzigartigen Geschmack und die typische braune Farbe. Durch das Zugeben von Mehl, Butter und Zucker ist die Basis des Lebkuchens auch schon fertig. Wenn der Teig gründlich gemixt und ausgerollt ist, können mithilfe verschiedener Keksausstecher beliebige Weihnachtsmotive ausgestochen werden.

Ob Tannenbaum, Sternschnuppe oder Stiefel, hier können alle angesammelten Ausstecher verwendet werden. Nachdem die Lebkuchen-Plätzchen im Ofen waren, geht der richtige Spaß aber erst los: nämlich das Verzieren. Hierzu wird ein süßer Zuckerguss angerührt und in verschiedenen Farben gefärbt. Dann steht der eigenen Kreativität nichts mehr im Weg. Einmal verziert, können die fertigen Lebkuchen-Plätzchen schon auf den Adventsteller wandern und sind zum Genießen bereit.

Der Grafschafter Goldsaft ist ein naturreiner Sirup, der aus ertefrischen 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**

### **Bunt verzierte Goldsaft-Lebkuchen-Plätzchen**

Zutaten für ca. 22 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden.

Wartezeit ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 580 kJ, 140 kcal.

#### Zutaten:

175 g + 1 EL Grafschafter Goldsaft

75 g brauner Zucker

25 g Butter

300 g Mehl

½ Tütchen (ca. 7 g) Lebkuchengewürz

1 EL Kakao

2 TL Natron

1 Ei + 1 Eiweiß (Gr. M)

1 EL Zitronensaft

200 g Puderzucker

Rote, grüne und blaue Lebensmittelfarben

Bunte Mini-Zuckerperlen

4 Einmalspritzbeutel

Vegane Alternative: statt Ei gemahlene Leinsamen mit Wasser quellen lassen; statt Butter Pflanzenmargarine, statt Eiweiß für den Guss Wasser nehmen.

#### Zubereitung:

Zuerst 175 g Grafschafter Goldsaft, braunen Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse abkühlen lassen.

Dann Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Natron mischen, in eine Schüssel sieben. Ei und Goldsaftmischung zufügen, alles mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Aus dem Teig mit weihnachtlichen Ausstechern (à ca. 7 cm lang; z. B. Rentiere, Weihnachtsbäume, Sterne, Handschuhe etc.) ausstechen.

## Pressemitteilung

---

Auf 1–2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Evtl. blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 13 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den Guss Eiweiß mit Zitronensaft, Puderzucker und 1 EL Grafschafter Goldsaft mit den Schneebeesen des Rührgerätes cremig aufschlagen. Guss vierteln, ein Teil rosa, ein Teil grün und ein Teil blau färben. Jeweils (auch den weißen) in einen Einmalspritzbeutel füllen, je eine kleine Spitze abschneiden. Lebkuchen mit Guss und Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezepte](http://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](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)