

## Birnenaison genießen mit der Grafschafter Krautfabrik

### Birnenkuchen mit karamellisierten Mandeln

Meckenheim, 25. Mai 2022. Im letzten Jahr wurden in Deutschland mehr als 37.000 Tonnen Birnen geerntet<sup>1</sup>. Dass die Birne in Deutschland mit zu den beliebtesten Obstsorten gehört, ist kein Geheimnis. Was aber die wenigsten wissen, ist, dass die Birne zu den Früchten mit der meisten Sortenvielfalt gehört. Weltweit gibt es über 2.500 verschiedene Birnensorten. In Deutschland wird davon allerdings nur ein Bruchteil angebaut. Zu den bekanntesten heimischen Tafelbirnen gehören die Williams Christ, Clapps Liebling und Gellerts Butterbirne<sup>2</sup>. Die meist süß-säuerliche Frucht wird gerne am Stück gegessen, eignet sich allerdings auch hervorragend zum Backen. Wer in der diesjährigen Birnenaison also das süße Kernobst nicht nur roh genießen und in der Küche etwas kreativ werden möchte, sollte unbedingt den Birnenkuchen mit karamellisierten Mandeln von der Grafschafter Krautfabrik ausprobieren. Von Juli bis in den Dezember können dafür frische, heimische Birnen verwendet werden. Selbst wer kein großer Birnen-Fan ist, muss diesen Kuchen unbedingt einmal probieren, denn in Kombination mit dem malzig-süßen Zuckerrübensirup ist die Birne aus keiner Küche mehr wegzudenken! Weitere Informationen unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Der Star dieses Kuchens sind frische Birnen, die mit Zimt und Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verfeinert werden. Die herbe Note des Sirups wirkt den süß-sauren Früchten entgegen und balanciert sie geschmacklich perfekt aus. Die Basis des Kuchens bildet ein fluffiger Teig, der durch ein paar gemahlene Mandeln eine extra Portion Aroma und Nährstoffe bekommt. Bevor der Kuchen in den Ofen kommt, werden die selbst eingekochten Birnenstücke hinzugegeben. Dadurch wird der Kuchen besonders saftig und geschmacksintensiv. Nachdem der Birnenkuchen fertig gebacken und abgekühlt ist, wird er mit karamellisierten Mandeln getoppt, welche mit Butter und ganz viel Grafschafter Goldsaft in der Pfanne goldbraun gebraten werden. Dadurch werden sie knackig, süß und unglaublich lecker. Durch das Verwenden von Goldsaft anstelle von normalem Zucker bekommen die Mandeln eine malzig-süße Note, die diesem Kuchen das gewisse Extra verleiht. Das Mandeltopping macht aus einem klassischen Birnenkuchen ein echtes Gourmet-Dessert, das auf keinem Tisch fehlen darf!

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup. Er enthält keine Zusätze und ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem einzigartigen Geschmack verfeinert Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Note.

---

<sup>1</sup> <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/162331/umfrage/entwicklung-der-erzeugung-von-birnen-seit-1998/>

<sup>2</sup> <https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/Birnen-die-beliebtesten-Sorten,birnen134.html>

## Pressemitteilung

---

### Rezept

## Birnenkuchen mit karamellisierten Mandeln

Zutaten für 16 Stücke

Zubereitungszeit ca. 2 ¼ Stunden + Wartezeit ca. 2 Stunden.

Pro Stück ca. 1863 kJ, 445 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 45 g

### Zutaten:

800 g Birnen  
1 EL + 75 g Grafshafter Goldsaft  
1 Zimtstange  
200 g gemahlene Mandeln ohne Haut  
200 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
280 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Salz  
4 Eier (Gr. M)  
125 g Mandeln mit Haut  
150 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
Backpapier  
evtl. Alufolie

### Zubereitung:

1. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Birnenviertel in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Birnenstücke, 150 ml Wasser, 1 EL Grafshafter Goldsaft und Zimtstange in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten köcheln. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

2. Für den Teig gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. In einer Rührschüssel 250 g weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig-weiß aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl-Mix nach und nach unterrühren. Birnenstücke locker unter den Teig heben.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!). Wird die Oberfläche zu dunkel evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit den Kuchen mit Alufolie zudecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

## Pressemitteilung

---

4. Inzwischen Mandeln grob hacken. 30 g Butter und 75 g Grafschafter Goldsaft in einer Pfanne erhitzen. Mandeln darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten karamellisieren, dabei ab und an umrühren. Sobald die Masse am Pfannenrand etwas dunkler wird, sofort auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

5. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte heben. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Guss auf dem Birnenkuchen verteilen, dabei kann der Guss am Rand leicht herunterlaufen. Kuchen mit karamellisierten Mandeln bestreuen und Guss 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 0

E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)