

## **Einzigartiger Wintergenuss mit Grafschafter**

### **No-Bake-Matcha-Cheesecake mit Spekulatiusboden**

**Meckenheim, 05. August 2024.** Wenn die kalte Jahreszeit Einzug hält und die ersten Schneeflocken fallen, rückt die Zeit des Zusammenkommens näher. Ob bei einer gemütlichen Weihnachtsfeier oder beim vertrauten Kaffeetrinken mit Freunden und Familie – zu den gemeinsamen Momenten gehören süße Leckereien. Wer dieses Jahr stundenlanges Plätzchenbacken vermeiden möchte, kann mit dem No-Bake-Matcha-Cheesecake mit Spekulatiusboden für eine besondere Überraschung sorgen. Dieser Kuchen kommt ganz ohne Backen aus und begeistert durch seine grün-milde Matcha-Note. Ursprünglich aus Japan stammend, hat sich Matcha zum Trendgetränk entwickelt und wird besonders wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt. So vereint der No-Bake-Cheesecake das Beste aus zwei Welten: die malzige Süße des Grafschafter Goldsaft Zuckersirups mit der feinen Bitterkeit des Matchas. Mit diesem unkomplizierten und genussvollen Rezept werden die Liebsten garantiert verzaubert und es bleibt mehr Zeit, unvergessliche Momente mit ihren Lieblingsmenschen zu schaffen. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Die Zubereitung des außergewöhnlichen Matcha-Cheesecakes beginnt mit dem Kuchenboden. Zuerst werden die Spekulatiuskekse mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrückt, während die Butter in einem Topf langsam schmilzt und mit dem malzig-süßen Grafschafter Goldsaft veredelt wird. Diese süße, buttrige Mischung wird dann mit den Keksbröseln vereint und fest in eine Springform gedrückt, wodurch ein stabiler Boden entsteht. Für die cremige Kuchenmasse wird Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht. Währenddessen werden die Limetten gründlich gewaschen, die Schale fein abgerieben und der Saft ausgepresst. Frischkäse, Magerquark, Zucker und Limettenschale werden zusammen zu einer glatten, samtigen Masse verrührt. Das Matchapulver, das für die lebhaft grüne Farbe und den besonderen Geschmack sorgt, wird mit frischem Limettensaft vermischt und sanft unter die Quarkmasse gehoben. Ein Teil dieser Mischung wird abgenommen, mit der vorbereiteten Gelatine kombiniert und dann wieder zur Hauptmasse gegeben. Die fertige Quark-Matcha-Mischung wird nun gleichmäßig auf den Spekulatiusboden gestrichen und glattgestrichen, um eine ebene Oberfläche zu schaffen. Das Highlight: Anstatt in den Ofen, wandert die Torte für sechs Stunden in den Kühlschrank, wo sie langsam fest wird. Nach dem Abkühlen wird der Cheesecake vorsichtig aus der Form gelöst und mit feinen weißen Schokoladenspänen verziert. Als krönender Abschluss werden feine Streifen des Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirups über die Torte geträufelt. So entsteht ein verführerisches Dessert, das nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch geschmacklich ein Highlight jeder festlichen Tafel ist.

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

## Pressemitteilung

---

### Rezept

## No-Bake-Matcha-Cheesecake mit Spekulatiusboden

Zutaten für ca. 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Wartezeit ca. 6 Stunden.

#### Zutaten:

200 g Spekulatiuskekse  
50 g Butter  
25 g + 2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup  
6 Blatt Gelatine  
2 Limetten (davon 1 Bio)  
900 g Doppelrahmfrischkäse  
250 g Magerquark  
200 g Zucker  
3 EL Matchapulver  
50 g weiße Schokolade  
Gefrierbeutel  
Backpapier

#### Zubereitung:

1. Spekulatiuskekse in den Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen und mit 25 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup unter die Keksbrösel mischen. Bröselmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) geben und zu einem Boden andrücken.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bio-Limette heiß waschen, Schale fein abreiben. Beide Limetten halbieren und den Saft auspressen. Frischkäse, Quark, Zucker und Limettenschale mit den Schneebesen des Rührgerätes verrühren.
3. Limettensaft mit Matchapulver verquirlen und unter die Quark-Masse rühren. Gelatine ausdrücken und auflösen, mit 3 EL Quark-Masse verrühren, dann in übrige Quark-Masse rühren, auf den Spekulatiusboden geben, glattstreichen und ca. 6 Stunden kaltstellen.
4. Weiße Schokolade mit einem Sparschäler zu feinen Spänen hobeln. Torte vorsichtig aus der Form lösen. Torte am Rand mit Schokoladenspäne verzieren. 2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup als Streifen über die Torte träufeln und servieren.

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

## Pressemitteilung

---

### Über Grafschafter

Seit rund 130 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 die Variation Goldsaft & APFEL, 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:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

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