

Grafschafter Krautfabrik läutet die Adventszeit ein

Glutenfreier Gewürzkuchen mit Schokoladenglasur

Meckenheim, 08. August 2022. So schnell vergeht das Jahr: Die Adventszeit ist plötzlich nur noch einen Katzensprung entfernt. Sie ist für viele Menschen die schönste Zeit im Jahr. Daher läutet Grafschafter die Vorfreude auf die Weihnachtszeit bereits jetzt ein, indem die Krautfabrik den offiziellen Startschuss für die Weihnachtsbäckerei gibt. Ein Rezept von weihnachtlich duftendem Gewürzkuchen mit Schokoladenglasur sorgt rechtzeitig für die Adventszeit vor. Glutenfrei mit gemahlten Nüssen und verfeinert mit Grafschafter Goldsaft begeistert der Gaumenschmaus Groß und Klein. Dabei werden dem Gewürzkuchen, der regionsabhängig viele verschiedene Namen trägt, positive Eigenschaften zugeschrieben. Die bayrische Bezeichnung für das trockenere „Magenbrot“ leitet sich von den enthaltenen magenfreundlichen Gewürzen wie Gewürznelken, Zimt, Sternanis und Muskat ab. Tatsächlich wird auch in der Forschung die gesundheitsfördernde Wirkung von Gewürzen unter anderem auf das Immunsystem diskutiert¹. Zusammen mit dem malzig-süßen Aroma des Grafschafter Goldsafts eignet sich der Gewürzkuchen also perfekt für die kommende kalte Jahreszeit! Weitere Informationen unter www.grafschafter.de.

Der Lebkuchen hat eine lange Tradition und existiert bereits seit dem 14. Jahrhundert. Als allerdings im 19. Jahrhundert das Backpulver erfunden wurde, konnte der Teig noch fluffiger aufgehen und Varianten wie Honig- und Gewürzkuchen entstanden. Die Besonderheit: In dem Gewürzkuchenrezept von Grafschafter kommt keinerlei Mehl zum Einsatz. Stattdessen sind gemahlene Haselnüsse und Mandeln die Grundlage für den Teig, was den Kuchen nicht nur saftiger macht, sondern nebenbei auch glutenfrei. Das Aroma der Nüsse entfaltet sich zusammen mit dem Einsatz verschiedenster Gewürze: Kakao und gemischtes Lebkuchengewürz, Zimt und gesunder Ingwer. Dazu kommt noch die malzig-süße Note aus dem Grafschafter Goldsaft, der als natürliche Alternative einen Teil des Kristallzuckers ersetzt.

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 einen besonderen Genuss.

¹ <https://www.gesundheit.de/news/galerie-gewuerze-immunsystem>

Pressemitteilung

Rezept

Glutenfreier Gewürzkuchen mit Schokoladenglasur

Zutaten für ca. 15 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden + Wartezeit ca. 2 ½ Stunden

Pro Stück ca. 1444 kJ, 345 kcal. E 8 g, F 22 g, KH 31 g

Zutaten:

200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
70 g Kakao
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
½ TL gemahlener Ingwer
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
100 g Zucker
200 g Grafschafter Goldsaft
5 Eier (Gr. M)
6 EL Milch
150 g Puderzucker
30 g Kokosöl
Fett und Mehl für die Form
evtl. Alufolie

Zubereitung:

1. Für den Teig gemahlene Nüsse, 50 g Kakao, Backpulver, Zimt, Lebkuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen. In einer Rührschüssel weiche Butter, Zucker und 150 g Grafschafter Goldsaft mit den Schneebesen des Rührgerätes dick cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl-Mix und Milch abwechselnd unterrühren.
2. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (25 cm) geben und glattstreichen. Den Gewürzkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 60–70 Minuten backen. Wird die Oberfläche des Kuchens zu dunkel evtl. nach ca. 50 Minuten der Backzeit mit Alufolie zudecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden auskühlen lassen.
3. Kuchen aus der Form lösen. Für die Glasur Puderzucker, 20 g Kakao, 50 g Grafschafter Goldsaft und 2 EL Wasser in einem Topf mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse erwärmen, Kokosöl zugeben und alles unter Rühren erhitzen, bis eine homogene Creme

Pressemitteilung

entsteht. Topf vom Herd nehmen, die Glasur sofort auf der Kuchenoberfläche verteilen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

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

Über Grafschafter

Seit über 129 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 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de