

Eis einfach selbst gemacht

Himbeer-Erdbeer-Nicecream mit Macadamia-Crunch und Grafshafter Karamell

Meckenheim, 14.03.2022 – In der Grafshafter Krautfabrik wird es wieder fruchtig! Denn im neusten Rezept verbindet das Traditionsunternehmen Bananen mit Himbeeren und Erdbeeren zu einer leckeren, modernen Nicecream. Doch was ist eine Nicecream? Ein veganes, fettarmes Eis ohne zugesetzten Kristallzucker. Das Grundrezept besteht aus gefrorenen Bananen und etwas Pflanzenmilch, die das Eis besonders cremig werden lässt. Für alle Naschkatzen hat die Grafshafter Krautfabrik jetzt ein leckeres Rezept entwickelt. Die Nicecream kombiniert Himbeeren und Erdbeeren mit den Vanille-Aromen der Macadamianuss und der milden Süße des Grafshafter Karamell. Für eine extra Portion Süße ist der Karamellsirup der Grafshafter Krautfabrik das perfekte Topping für die kühle Leckerei. Das Rezept ist in wenigen Schritten zubereitet und eignet sich ideal als Nachtisch oder auch als erfrischender Snack für zwischendurch. Unser Grafshafter Tipp: Mit der Nicecream der eigenen Mama zum Muttertag eine kleine Freude machen, die auch noch richtig gut schmeckt. Weitere Informationen unter www.grafshafter.de.

Ob für sich selbst oder für die liebe Mutter gemacht – die Himbeer-Erdbeer-Nicecream zaubert jeder Naschkatze ein Lächeln ins Gesicht. Die Zubereitung des Gaumenschmauses ist einfach und macht Lust auf mehr. Nicht bloß die Zubereitung geht schnell - die Grafshafter Nicecream ist ein wahrer Hingucker auf dem Küchentisch. Daher ist die süße Versuchung perfekt als Überraschung zum Muttertag geeignet und lässt so Herz und Gaumen höher springen. Die Nicecream kann zudem dekorativ in Gläsern oder Schalen angerichtet werden. Für den crunchigen Teil des Rezeptes sorgen die gerösteten Macadamianüsse, während die Bananen das Eis schön cremig machen. Diese werden nach dem Schälen und Schneiden eingefroren. Durch das Einfrieren und das anschließende Pürieren entfaltet sich ein besonders erfrischender Geschmack. Perfekt als Topping zur Himbeer-Erdbeer-Nicecream passt der Grafshafter Karamell mit seiner herrlich milden Karamell-Note. So entfaltet er seinen Karamell-Geschmack in und auf dem Eis.

Grafshafter Karamell ist ein goldklarer Karamell-Sirup für alle Naschkatzen. Natürliche Aromen verleihen ihm seinen mildsüßen Karamellgeschmack, künstliche Zusätze braucht er daher nicht. Besonders gut kommt der Grafshafter Karamell als Topping auf Joghurt oder einer Waffel zur Geltung. Aber auch in der süßsaurigen asiatischen Küche ist er vielseitig einsetzbar.

Pressenmitteilung

Rezept

Himbeer-Erdbeer-Nicecream mit Macadamia-Crunch

Pro Portion ca. 667 kJ, 160 kcal. E 2 g, F 7 g, KH 24

Zutaten für 4–6 Personen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Wartezeit 4–12 Stunden

Zutaten:

2 Bananen (ca. 280 g)
50 g gesalzene Macadamianüsse
250 g TK-Erdbeeren
250 g TK-Himbeeren
200 ml Mandeldrink
40 g + etwas Grafshafter Karamell
Gefrierbeutel (ca. 2 l Inhalt)

Zubereitung:

1. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
2. Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gefrorene Erdbeeren, gefrorene Himbeeren, bis auf einige zum Garnieren, gefrorene Bananen, Mandeldrink und 40 g Grafshafter Karamell in einem Hochleistungsstandmixer cremig pürieren.
3. Nicecream-Masse in Gläsern oder Schalen anrichten. Übrige gefrorenen Himbeeren nach Belieben grob zerkleinern. Nicecream mit Himbeeren und Macadamia bestreuen. Mit etwas Grafshafter Karamell beträufeln und sofort servieren.

Weitere Rezepte mit den Grafshafter Produkten finden Sie unter www.grafshafter.de/rezepte.

Pressemitteilung

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.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de