

Backen zu Ostern leicht gemacht

Knusperhasen mit Grafschafter Goldsaft

Meckenheim, 10.02.2022. Ob in der Wohnung, im Garten, im Park – Ostereier verstecken gehört ebenso zum Osterfest wie das Färben oder Basteln im Vorfeld. Doch anstatt das Osterkörbchen klassisch mit Ostereiern und Schokolade zu füllen, hat die Grafschafter Krautfabrik in diesem Jahr eine knusprig-süße Alternative im Angebot. Ein luftig-lockeres, mit selbstgemachter Haselnuss-Schokocreme gefülltes Blätterteiggebäck, das sich mit ein paar schnellen Handgriffen zu einem Osterhasen formen lässt. Die Grafschafter Knusperhäschen schmecken so nicht nur lecker, sondern lassen jedes Osternest direkt festlich wirken. Die leckere Schoko-Nuss-Creme harmoniert perfekt mit der milden Würze des Grafschafter Zuckerrüben-Sirup. Durch den Blätterteig kriegt das Rezept eine luftig-leichte Konsistenz. Weitere Informationen auf www.grafschafter.de.

Was darf zu Ostern nicht fehlen? Der (Oster-)Hase natürlich! Kaum eine andere Gelegenheit lädt so sehr zum Backen ein wie das Osterfest. Denn nicht nur draußen sprießen die ersten farbenfrohen Blumen, auch auf der Kaffeetafel darf es jetzt bunt werden. Mit unserem Knusperhasen-Rezept wird die Ostereier-Suche zum Highlight. Die leckeren Blätterteig-Hasen, gefüllt mit einer Schoko-Nuss-Creme schmecken Groß und Klein. Und das Beste daran? Die Grafschafter Knusperhäschen können auch vegan zubereitet werden. Es muss nur das Eigelb gegen eine pflanzliche Alternative ausgetauscht werden. Hierfür eignet sich zum Beispiel Seidentofu oder Leinsamen. Der Grafschafter Goldsaft sorgt für einen natürlich-süßen Geschmack, der die Knusperhasen zu einer wahren Leckerei im Osternest macht.

Damit aus dem Blätterteig auch ein Osterhase wird, muss er in Streifen geschnitten und anschließend so aufeinandergelegt werden, dass er einem weghoppelnden Osterhasen ähnelt. Der Blätterteig muss für dieses Rezept nicht selbst gemacht werden, sondern kann schon fertig gekauft werden. Diese Osterkreation ist also blitzschnell gezaubert und schmeckt garantiert jedem, ob groß oder klein.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup – ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und dank seines unverwechselbaren Aromas ist er vielseitig einsetzbar – egal ob in Desserts, Gebäck oder der Bratensoße. Der Klassiker aus dem gelben Becher verleiht allen Speisen einen natürlich-süßen Akzent.

Pressenmitteilung

Rezept

Knusperhasen mit Grafschafter Goldsaft

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 689 kJ, 165 kcal. E 3 g, F 11 g, KH 14 g

Zutaten:

175 g Haselnüsse
3 EL Grafschafter Goldsaft
1 EL Kakao
4 EL Haferdrink
1 Packung frischer Blätterteig (275 g; Kühlregal)
1 Eigelb
Backpapier

Zubereitung:

Haselnüsse, bis auf 12 Stück, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 5–7 Minuten rösten. Nüsse auf ein Geschirrtuch geben und mit Hilfe des Tuches die Schale abreiben. Die Nüsse abkühlen lassen.

Nüsse, Kakao und Grafschafter Goldsaft im Hochleistungsstandmixer cremig pürieren. In eine Rührschüssel umfüllen und 2 EL Haferdrink unterrühren. Blätterteig entrollen und quer halbieren. Die beiden Teigplatten mit der Creme bestreichen. Die Teigplatten jeweils mit der Cremeseite aufeinander legen, leicht andrücken.

Die so entstandene Teigplatte (ca. 20 x 24 cm) quer in 12 Streifen (à ca. 2 x 20 cm) schneiden. Streifen jeweils in sich verdrehen. Die gedrehten Streifen so verschlingen, dass ein sitzender Hase von hinten erkennbar wird. Die Enden sind die Hasenohren. Hasen nebeneinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Eigelb und 2 EL Haferdrink verquirlen. Hasen damit bestreichen. Auf jeden Hasen 1 Haselnuss als „Schwänzchen“ setzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zeitspar-Tipp: Um Zeit zu sparen, kann auch ein gekauftes Haselnussmus verwendet werden – dieses gibt es mittlerweile in gut sortierten Supermärkten, Drogeriemärkten sowie Bioläden.

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 29

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de