

Die Osterschäfchen sind los: Figürliches Backen mit Grafschafter

Osterschäfchen mit Schokoglasur (vegan)

Meckenheim, 09. Februar 2023. Ob Osterhase, -küken oder -lämmchen – das Ostergebäck kennt in Sachen geschmackliche Vielfalt und Form keine Grenzen und darf nicht auf dem Kaffeetisch oder beim Picknick an der frischen Luft fehlen. Dieses Jahr sind bei der Grafschafter Krautfabrik die Osterschäfchen los. Für etwas Abwechslung neben den klassischen Naschereien wie der Osterzopf oder Oster-Amerikanern, sind die veganen Osterschäfchen ein echter Hingucker – und das nicht nur für Klein, sondern auch für Groß. Das Highlight: Die vegane Schokoglasur der kleinen Teigtierchen. Neben vielen süßen Gebäcken und deftigen Speisen ist das Rezept von Grafschafter somit zusätzlich eine schmackhafte Ergänzung für und nach dem Osterbrunch. Mit der Kombination aus veganer Zartbitterschokolade und Zuckerherzen bringt der Grafschafter Goldsaft eine herb-süße Note in die Leckerbissen. Denn die Schokolade harmoniert perfekt mit der milden Würze des Grafschafter Zuckerrüben-Sirup. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

Das Formen der kleinen Schafe geht ganz einfach: Nach dem Zusammenmischen des Mürbeteigs und dem Ausrollen auf einer bemehlten Arbeitsfläche, werden Formen von Blüten und Pilzen ausgestochen und kurz gebacken. Sie stellen den Kopf und Körper der Schäfchen dar. Befüllt im Einmalspritzbeutel befindet sich die geschmolzene Zartbitterschokolade, mit denen die Pilzköpfe ausgemalt werden. Mit der übrigen Schokolade können Zuckerherzen auf die Schäfchen geklebt werden – für eine optisch dicke Wolle. Die Augen sind besonders süß – Zuckerperlen mit Schokolade-Pupillen. Der Mürbeteig der sonst auch gerne für Obstkuchen, Tartes, Käsekuchen oder Quiches verwendet wird, eignet sich auch ideal für Kekse. Der höhere Fettanteil im Teig macht ihn mürbe, sodass das daraus gezauberte Gebäck im Mund zerfällt.

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 der Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

Rezept

Osterschäfchen mit Schokoglasur (vegan)

Zutaten für ca. 35 Stück.

Zubereitungszeit ca. 1 ¾ Stunden.

Pro Stück ca. 440 kJ, 110 kcal., E 2 g, F 5 g, KH 14 g.

Pressemitteilung

Zutaten:

300 g Mehl
150 g Margarine
50 g Grafschafter Goldsaft
125 g Zucker
150 g vegane Zartbitterschokolade
15 g Kokosfett
ca. 70 vegane weiße Zuckerperlen
ca. 20 vegane Zuckerherzen
Mehl für die Arbeitsfläche
Frischhaltefolie
Backpapier
Einmalspritzbeutel

Zubereitung:

1. Mehl, Margarine, Grafschafter Goldsaft, Zucker und 2–3 EL Wasser mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ca. 35 Blüten (à ca. 6 cm ø) ausstechen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) 8–9 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Teigreste verkneten, erneut dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 35 Pilze (à ca. 3 x 4,5 cm) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei gleicher Temperatur 6–7 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Zartbitterschokolade grob hacken und mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. In den Einmalspritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Pilze (Köpfe) damit ausmalen, je zwei Zuckerperlen als „Augen“ daraufsetzen, jeweils mit Schokolade „Pupillen“ auf die Augen malen und trocknen lassen.
5. Je 2 nebeneinanderliegende Blütenblätter der Blüten (Schafskörper) ausmalen, so dass „Füße“ entstehen und trocknen lassen. „Köpfe“ mit etwas flüssiger Schokolade auf die „Körper“ kleben. Zuckerherzen mit übriger Schokolade auf einen Teil der Schafe kleben und trocknen lassen.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.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 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.

Pressekontakt:

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

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de