

Muttertag genießen mit Grafschafter

Fruchtige Genussmomente mit Erdbeer-Joghurt-Torte

Meckenheim, 26. Februar 2025 – Mit dem Auftakt zum Sommer läutet hierzulande die Erdbeerzeit eine besonders genussvolle Zeit ein: Die Tage werden länger und wärmer, die Sonne strahlt, und überall locken die süßen, roten Früchte. Passend zu diesem Erwachen des Sommers lädt Grafschafter ein, besondere Momente mit den Liebsten zu feiern – etwa am Muttertag, dem perfekten Anlass, um mit einem süßen Highlight Freude zu schenken und „Danke“ zu sagen. Die Erdbeer-Joghurt-Torte mit Grafschafter Goldsaft verbindet die Frische der Saison mit der unvergleichlich malzig-süßen Note des Zuckerrübensirups. Ob bei einem liebevoll gedeckten Frühstückstisch, einem gemeinsamen Nachmittagskaffee oder als Überraschungsgeschenk – mit dieser Erdbeer-Joghurt-Torte lässt sich Liebe und Wertschätzung auf köstlichste Weise auszudrücken. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

In diesem einfachen und doch kreativen Muttertags-Rezept kommt der Grafschafter Goldsaft gleich viermal zum Einsatz – vom Tortenboden bis zum Topping. Im ersten Schritt wird für den luftigen Biskuitboden eine Mischung aus Eiern, Zucker und Grafschafter Goldsaft geschlagen. Anschließend werden das Mehl und die geschmolzene Butter hinzugefügt. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben, glattstreichen und im Ofen goldbraun backen. Während der Boden vollständig auskühlt, wird sich den frischen Erdbeeren gewidmet: Diese werden vorsichtig geputzt und geviertelt. Ein Spritzer Limettensaft, fein gehackte Minze und ein Hauch Grafschafter Goldsaft verleihen den Früchten ein erfrischendes Aroma, welches den Geschmack des Frühlings perfekt einfängt. Diese Kombination verleiht den Früchten eine besonders erfrischende und aromatische Note. Für die Creme wird Schlagsahne steif geschlagen und mit griechischem Sahnejoghurt, Puderzucker und Grafschafter Goldsaft zu einer lockeren, leichten Masse verrührt. Nach dem vollständigen Auskühlen wird der Biskuitboden waagrecht halbiert. Sobald alle Komponenten vorbereitet sind, wird die Torte Schicht für Schicht zusammengesetzt. Dafür den unteren Boden großzügig mit der Sahne-Joghurtcreme bestreichen und mit den marinierten Erdbeeren belegen. Danach folgt eine weitere Schicht Creme, bevor der zweite Boden als Deckel aufgelegt wird. Die restliche Creme nun gleichmäßig auf die Oberfläche Torte verteilen. Zum Abschluss wird die Torte mit den restlichen Erdbeeren, essbaren Blüten und Minzblättchen dekoriert. Ein weiterer Hauch Grafschafter Goldsaft, der kunstvoll darüber geträufelt wird, sorgt nicht nur für optische Akzente, sondern intensiviert auch den Geschmack. Vor dem Servieren wird die Torte für mindestens eine Stunde gekühlt, damit sie ihre perfekte Konsistenz erreicht und alle Aromen sich optimal verbinden. Die Erdbeer-Joghurt-Torte ist eine wunderbare Möglichkeit, die frischen Aromen des Frühlings zu genießen und den besonderen Momenten des Lebens eine süße Note zu verleihen.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus heimischen, 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

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 2 Stunden.

Zutaten:

25 g Butter

4 Eier (Gr. M)

100 g Zucker

Salz

10 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

1 TL Vanillepaste

100 g Mehl

3 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

500 g Erdbeeren

1 Limette

6 Stiele Minze

330 g Schlagsahne

500 g griechischer Sahnejoghurt

50 g Puderzucker

10 TL San apart

essbare Blüten wie Veilchen, Nelken und Gänseblümchen

Backpapier

Zubereitung:

1. Butter bei geringer Hitze schmelzen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und Vanillepaste mit den Schneebesen des Rührgerätes 8–10 Minuten aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Geschmolzene Butter zugeben und Zutaten vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene (E-Herd: 190 °C / Umluft: 170 °C) ca. 25 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen.
2. Boden aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Kuchen waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren, den Saft auspressen, 2 EL Saft abmessen. 1 TL Limettenabrieb und -saft mit 3 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verrühren. Minze waschen, Blättchen abzupfen und ca. die Hälfte fein hacken. Minze und Limettenmischung zu Erdbeervierteln geben und vermengen.

Pressemitteilung

3. Sahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen, Joghurt, Puderzucker, 3 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und San apart zugeben, weiterschlagen, bis die Creme fester wird.
4. Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben und glattstreichen, mit 2/3 der marinierten Erdbeeren belegen. Weitere 1/3 Creme darauf geben und glattstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Restliche Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.
5. Torte aus dem Ring lösen, mit restlichen marinieren Erdbeeren, übrigen Minzblättchen und essbaren Blüten verzieren und mit übrigem Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup beträufelt servieren.

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

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 Standard (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:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de