

Rezept mit veganer Alternative

Naked-Möhren-Cheesecake mit Orange

Meckenheim, 18. Februar 2021 – Rüblikuchen sind ein wahrer Klassiker an Ostern. Der Schweizer Import besteht klassischerweise aus einer Biskuitmasse mit Karotten und Nüssen. Für die Grafschafter Krautfabrik zieht der Möhren-Cheesecake nun blank: Naked Cakes sind Torten, die „naturbelassen“ sind. Um den Blick auf die Füllung der Torten zuzulassen, wird auf Creme oder Überzug kurzerhand verzichtet. Der Naked-Möhren-Cheesecake mit Orange von der Grafschafter Krautfabrik bietet eine saftig-süße Alternative zum klassischen Karottenkuchen. Die süßlichen Möhren harmonieren mit der milden Würze des Grafschafter Goldsaftes, während die Haselnüsse sowie der Orangenabrieb in Kombination mit dem Frischkäse für einen luftig-frischen Geschmack sorgen. Garniert mit Orangenzenen, bunten Essblüten und österlichen Zuckerfiguren wird der Kuchen ein wahrer Hingucker auf dem Küchentisch. Weitere Informationen auf www.grafschafter.de.

Der Osterbrunch soll nicht zu schwer im Magen liegen, da über die Feiertage schon genug verputzt wurde? Oder es soll auf tierische Produkte verzichtet werden? Die Grafschafter Krautfabrik hat den Naked-Möhren-Cheesecake mit Orange auch in einer veganen Variante entwickelt, bei der nur wenige Zutaten ausgetauscht werden müssen und diese trotzdem luftig-lecker schmeckt. Hierzu muss für den Teig nur Pflanzenmargarine anstatt Butter verwendet und das Ei durch Backpulver getauscht werden. Die Sahne und der Frischkäse müssen noch durch Sojaquark und Pflanzencreme ersetzt werden. Für den natürlich-süßen Geschmack sorgt der Grafschafter Goldsaft, der nur eine Zutat, nämlich Zuckerrüben, enthält und deshalb ebenfalls für die vegane Ernährung geeignet ist.

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.

Rezept

Naked Möhren-Cheesecake mit Orange

Zutaten für 12–16 Stücke

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Wartezeit ca. 5 Stunden

Pro Stück ca. 1980 kJ, 470 kcal

Zutaten:

250 g Möhren

200 g weiche Butter

175 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier (Gr. M)

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g gemahlene Haselnüsse

abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange

75 ml Milch

3 Blatt Gelatine

525 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Puderzucker

200 g Schlagsahne

2 EL Grafschafter Goldsaft

Oster-Deko zum Verzieren (z. B. kleine Mini-Marzipanmöhren, Mini-Osterhasen, weiße Mini-Baisertuffs und bunte Mini-Ostereier)

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Möhren putzen, schälen und raspeln. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes 6–7 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen. Unter den Teig rühren. Möhrenraspel, Hälfte der Orangenschale und Milch zum Schluss unterrühren. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe!). Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und waagrecht halbieren.

Pressemitteilung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Rest Orangenschale und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 7 Minuten cremig aufschlagen. Schlagsahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen. Schlagsahne und Grafschafter Goldsaft unter die Frischkäsemasse heben.

Orangensaft in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Orangensaft vorsichtig auflösen. Mit 2 EL Creme verrühren, dann alles in die restliche Creme rühren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben, ein Tortenring darumlegen. Hälfte der Creme auf dem untern Boden verstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Rest Creme, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Tortenring lösen, Rest Creme am Rand verteilen und unregelmäßig verstreichen, damit man die Böden noch erkennen kann. Torte nochmals ca. 2 Stunden kalt stellen. Torte auf der Oberfläche und am Rand mit Oster-Deko verzieren.

Vegane Alternative: Pflanzenmargarine statt Butter, Backpulver statt Ei, Sojaquark und Pflanzencreme statt Frischkäse und Sahne.

Weitere Rezepte von Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

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 mit besonders hohem Fruchteinsatz. Das Hauptprodukt, der Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, gehört zu den meist verkauften süßen Brotaufstrichen im Segment Konfitüre und Honig. 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 150 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.

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