

## Ein cremig leichter Snack für den Sommer

### Erdbeer-Biskuitrolle mit Pistazien, Limetten-Minz-Sirup und Grafschafter Goldsaft

**Meckenheim, 01. April 2021.** 77 Prozent der Deutschen greifen bei Obst gerne zur Erdbeere. Das Fruchtgemüse ist damit die drittliebste Frucht in der Bundesrepublik.<sup>1</sup> Hochsaison feiert die Erdbeere im Sommer, was sie zur idealen süßen Versuchung an warmen Tagen macht. Für eine süßlich und gleichzeitig frische Sommerleckerei hat die Grafschafter Krautfabrik jetzt eine besondere Rezeptempfehlung: Eine Erdbeer-Biskuitrolle mit Pistazien, Limetten-Minz-Sirup und dem Grafschafter Goldsaft. Die eisgekühlte Erdbeer-Biskuitrolle ist nicht nur lecker, sondern sorgt im Sommer auch für eine schmackhafte Abkühlung. Die Zutaten der Minze, der Limette und des Grafschafter Goldsaftes verleihen dem Rezept dabei eine aromatisch leichte Frische. Die Erdbeer-Biskuitrolle ist ein dezenter Snack bei warmen Temperaturen und bietet gleichzeitig ein fruchtiges Geschmackserlebnis. Weitere Informationen auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Im Jahr 2020 wurden allein bei der Freiland-Ernte 99.000 Tonnen Erdbeeren in Deutschland gepflückt. Die kleinen roten Früchte haben von Mai bis Juli Hochsaison und lassen sich vielseitig genießen. Ob als Fruchtsalat, pur mit Sahne oder in Form eines Kuchens – die Erdbeere passt immer. Wer der Erdbeersaison aber noch etwas kulinarische Finesse verleihen möchte, der sollte die Erdbeer-Biskuitrolle der Grafschafter Krautfabrik probieren, denn die Rolle ist ein Leckerbissen für Groß und Klein. Dabei wird die Süße der Erdbeeren mit dem frischen Geschmack des Minz-Sirups kombiniert. Abgerundet wird die Biskuit-Rolle durch den Grafschafter Goldsaft, der in allen Elementen der Nascherei enthalten ist. Dem Teig gibt er die richtige Würze, während er in der Füllung sowie als Topping für eine extra Portion Süße sorgt.

Der Grafschafter Goldsaft ist ein naturreiner Sirup, welcher aus Zuckerrüben hergestellt wird und das ganz ohne chemische Zusätze. Der Sirup ist laktose- und glutenfrei und so vielseitig in der Küche einsetzbar. Ob Backen, Kochen oder Braten – Grafschafter Goldsaft gibt jedem Gericht ein natürlich-süßes Extra.

---

<sup>1</sup> Basierend auf einer Umfrage des deutschen Online-Portals für Statistiken Statista, aus dem Jahr 2017 zum Thema Lieblingsobst der Deutschen, mit über 2.000 Personen ab 18 Jahren.

## Rezept

# Erdbeer-Biskuitrolle mit Pistazien und Limetten-Minz-Sirup

Zutaten für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden  
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden  
Pro Stück ca. 980 kJ, 230 kcal

### Zutaten:

60 g gemahlene Mandeln mit Haut  
50 g + 1–2 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)  
6 EL + 75 g Grafschafter Goldsaft  
75 g Mehl  
½ Päckchen (8 g) Backpulver  
8 Blatt Gelatine  
2 Bio-Limetten  
4–5 Stiele Minze  
400 g Schlagsahne  
500 g Magerquark  
700 g Erdbeeren  
ca. 50 g Pistazien  
1 Päckchen Sahnefestiger  
Backpapier

### Zubereitung:

Mandeln leicht in der Pfanne rösten. Nach dem kurzen Rösten die Mandeln aus der Pfanne herausnehmen und auskühlen lassen. Im nächsten Schritt folgt die Mischung von 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einem Gefäß. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und dabei zum Schluss die Zuckermischung einrieseln lassen. Dann Eigelb nacheinander zufügen und unterschlagen. 2 EL Grafschafter Goldsaft mit einmischen und unterschlagen.

Dazu noch 75 g Mehl und 8 g Backpulver in einem extra Gefäß mischen und Stück für Stück auf die Eischaummasse sieben und zusammen mit den Mandeln vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 33 x 41 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten backen.

## Pressemitteilung

---

Während des Backvorgangs ein großes Geschirrtuch mit Wasser leicht anfeuchten und mit 1–2 EL Zucker bestreuen. Den fertigen Biskuit auf das Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Tuch über die Teigkanten schlagen und auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Minze waschen, abzupfen und fein hacken. 200 g Sahne steif schlagen und kaltstellen. 500 g Quark, 75 g Grafschafter Goldsaft und die geraspelte Limettenschale verrühren. Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Limettensaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme in die warme Gelatine rühren, dann die Gelatine-Mischung in die restliche Quarkcreme rühren. Sahne und Minze unterheben. Creme ca. 10 Minuten kaltstellen.

500 g Erdbeeren waschen und fein würfeln. Pistazien hacken. Quarkcreme auf die Biskuitplatte streichen und dabei an den beiden Längsseiten je einen 5–6 cm breiten Rand frei lassen. Mit Erdbeeren und ca. 40 g Pistazien bestreuen – die Erdbeeren hier leicht in die Creme drücken. Biskuit von einer Längsseite her, mit Hilfe des Geschirrtuches, einrollen und mit dem Tuch bedecken. Die Biskuitrolle muss nun ca. 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stehen.

Die restlichen Erdbeeren können gewaschen und in Scheiben geschnitten werden. Die übrig gebliebene Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. 200 g Sahne steif schlagen und dabei zum Schluss Sahnefestiger einrieseln lassen. 1 EL Grafschafter Goldsaft zufügen und unterschlagen.

Die Biskuitrolle auf ein Brett oder eine Kuchenplatte heben. Sahne in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Zackentülle geben und unterschiedlich große Sahnetuffs, ungeordnet, auf die Biskuitrolle spritzen. Zwischen die Tuffs Erdbeerscheiben stecken und die Rolle mit den restlichen Pistazien und Limettenschale bestreuen. Biskuitrolle, kurz vor dem Servieren, mit ca. 3 EL Grafschafter Goldsaft beträufeln.

## 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 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](http://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](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)