

Ein fruchtiger Twist für Grafschafter Goldsaft

Rübe trifft Apfel

Meckenheim, 03. November 2022. Der bekannte Klassiker Goldsaft Zuckerrübensirup von Grafschafter bekommt einen neuen „Twist“: Der beliebte Brotaufstrich wird jetzt mit fruchtig frischen Äpfeln kombiniert. Die neue streichzarte Produktvariante Goldsaft & APFEL im 450 Gramm Becher ergänzt ab sofort das Grafschafter Sortiment. Besonders lecker schmeckt die fruchtige Kombination auf Bagels – kleine zarte Brötchen aus Hefeteig.

Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup ist der Klassiker unter den Brotaufstrichen und ein beliebtes Produkt, um Rezepte auf natürliche und leckere Art mit seinem malzig-süßen Geschmack zu verfeinern. Ob als herbsüßer Brotaufstrich, beim Kochen oder Backen: Goldsaft ist aus vielen Küchen nicht wegzudenken. Nun erweitert die Grafschafter Krautfabrik die Produktlinie Goldsaft mit einer fruchtigen Variante. Der neue Grafschafter Goldsaft & APFEL Fruchtaufstrich kombiniert den herbsüßen Geschmack des Zuckerrübensirups mit der fruchtigen Frische des Apfels. Dabei werden satte 2 Kilogramm Zuckerrüben aus dem Rheinland und heimische Äpfel für den Inhalt eines 450 Gramm Bechers verarbeitet.

Süße Bagels mit einer fruchtigen Rüben-Apfel Kombi

Das handtellergroße runde Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte lässt sich wunderbar mit etwas fruchtig-süßem kombinieren. Bagel selbst werden vor dem Backen kurz in Wasser gekocht. Das Loch in der Mitte beschleunigt den Kochvorgang und erhöht die Krustenbildung beim Backen. Egal, ob pur, mit Frischkäse, Quark oder Butter - Goldsaft & APFEL bietet vielfältigen Genuss und lässt sich wunderbar mit Bagels, Crêpes oder anderem Gebäck kombinieren!

Free from und VEGAN

Zudem kommt die neue Spezialität der Grafschafter Krautfabrik ohne Zusatz von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen aus und eignet sich für die vegane Ernährung. Das neue Produkt ist ab sofort im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich. Der UVP beträgt 1,99 €.

Rezept

Süße Bagels

Zutaten für 8 Bagels

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit ca. 2 Std.

Backzeit 15-20 Min

Pressemitteilung

Zutaten:

500 g Mehl
1 Paket Trockenhefe
1,5 EL Zucker
1 TL Salz
2 EL Öl
300 - 320 ml lauwarmes Wasser
Backpapier für das Backblech
1 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup für das Kochwasser
1 Ei, verschlagen, zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Das Mehl mit Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Öl, 300 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem elektrischen Handrührgerät zu einem elastischen Teig rühren. Das kann durchaus 10 Minuten dauern! Etwas Mehl über den Teigstäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben und ein Backblech mit Backpapier auslegen, alternativ Blech einfetten. Den Teig zu 8 Kugeln aufteilen und daraus dann Bagels formen. Als Hilfsmittel eignet sich ein Kochlöffelstiel, diesen durch die Mitte bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern. Es soll etwa 4 cm groß sein. Die Bagels mit ausreichendem Abstand (da sie noch aufgehen) nebeneinander auf das Blech legen. Abdecken und wieder eine halbe Stunde gehen lassen.
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200). In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen, den Zuckerrübensirup dazugeben und alles leicht zum Kochen bringen. Jeweils zwei "Rohlinge" mit der Oberseite nach unten (vorsichtig, damit sie nicht zusammenfallen!) in das kochende Wasser legen, etwa 30 Sekunden ziehen lassen, behutsam umdrehen und nochmals ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und auf das gefettete oder mit Backpapier belegte Blech legen. Mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Auf dem mittleren Einschub des Backofens etwa 15 - 20 Minuten (je nach Größe) hellbraun backen.
3. Die fertigen Bagels anschließend mit etwas Butter und Grafschafter Goldsaft & APFEL servieren.

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

Über Grafschafter

Seit über 129 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



Pressemitteilung

und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Graftschafter 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 Graftschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter 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

Völkersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de