

Grafschafter Krautfabrik macht aus dem Fruchtgemüse einen Allrounder für den Herbst

Saftiger Kürbiskuchen

Meckenheim, 30. Juni 2022. Der Kürbis ist so beliebt wie noch nie. In den letzten 10 Jahren hat sich die Erntemenge fast verdoppelt, sodass 2021 insgesamt mehr als 99.000 Tonnen an deutschen Speisekürbissen geerntet wurden¹. Ihren Höhepunkt hat die Kürbissaison in den Herbstmonaten September und Oktober. Besonders gefragt ist das oft orangene Gewächs um Halloween. Viele Deutsche setzen auch heute noch am 31. Oktober einen dekorierten Kürbis vor ihre Tür. Aber woher kommt diese Tradition eigentlich? Der Name Halloween leitet sich aus dem Wort „All Hallows Eve“ ab, also der englischen Bezeichnung für den Abend vor Allerheiligen. Damals hatten die Menschen Angst vor den Geistern der Toten und um sich vor diesen zu beschützen, wurden gruselige Kürbis-Fratzen mit einer Kerze vor die Tür gestellt. Eine Tradition, die auch heute noch in vielen Ländern der Welt stattfindet. Aber der Kürbis ist nicht nur dazu da, Geister fernzuhalten. Er ist ein unglaublich vielfältiges Fruchtgemüse, aus dem mehr als nur eine Laterne oder eine Suppe gemacht werden kann. Um eine der vielen verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten des Kürbis‘ in der Küche zu zeigen, hat die Grafschafter Krautfabrik für diesen Herbst ein ganz besonders leckeres Kürbiskuchen Rezept entwickelt. Der Kuchen ist farbenfroh, saftig und wird durch viele herbstliche Gewürze sowie den Grafschafter Goldsaft zu einem echten Geschmackserlebnis. Weitere Informationen unter www.grafschafter.de.

Kürbis ist nicht die erste Frucht, die einem einfällt, wenn es um Kuchen geht – doch der Grafschafter Kürbiskuchen schafft es mit einer Mischung aus frischem Hokkaido-Kürbis, herben gemahlenden Mandeln und klassischen Herbstgewürzen wie Zimt, Gewürznelken und Muskatnuss den Kuchen auf jeden Sonntagstisch zu bringen. Eine extra Portion Aroma bekommt der Teig durch die Schale und den Saft einer Orange und Grafschafter Goldsaft. Der Zuckerrübensirup verleiht dem Kuchen eine malzig-süße Note und bindet die restlichen Zutaten geschmacklich zusammen. Besonders saftig wird dieser herbstliche Kürbiskuchen durch eine einfache Glasur aus Zitronensaft, Puderzucker und Grafschafter Goldsaft. Dann ist er auch schon fertig zum Genießen!

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 Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Note.

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/640501/umfrage/erntemenge-von-speisekuerbissen-in-deutschland/>

Pressemitteilung

Rezept

Saftiger Kürbiskuchen

Zutaten für 15 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden + Wartezeit ca. 3 Stunden

Pro Stück ca. 1285 kJ, 307 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 36 g

Zutaten:

300 g Hokkaido-Kürbis
225 g Mehl
140 g gemahlene Mandeln mit Haut
70 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 TL Backpulver
½ TL Natron
2 TL Zimt
2 Msp. gemahlene Gewürznelken
2 Msp. gemahlene Muskatnuss
150 g Grafschafter Goldsaft
150 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
abgerieben Schale und Saft von 1 Bio-Orange
3 Eier (Gr. M)
150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, entkernen und Kürbis samt Schale fein reiben. Mehl, Mandeln, Rohrzucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver, Natron und Gewürze mischen. In einer Rührschüssel 100 g Grafschafter Goldsaft, Öl, Orangeschale, -saft und Eier mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren. Mehl-Mix nach und nach unterrühren.
2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (25 cm) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 180 °C/Umluft: 160 °C) 60–70 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Kürbiskuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden auskühlen lassen.
3. Kuchen aus der Form lösen. Puderzucker, 50 g Grafschafter Goldsaft und 2 EL Zitronensaft glatt rühren. Den Guss auf der Kuchenoberfläche gleichmäßig verteilen, sodass dieser am Rand leicht herunterläuft. Trocknen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Pressemitteilung

Weitere Informationen zu 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. 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 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