

## Sommerlich-frischer Kuchengenuss mit Grafshafter

### Erdbeer-Mascarpone-Blechkuchen

Meckenheim, 13. April 2023. Die Temperaturen steigen, die Felder blühen und der Duft von frischen Erdbeeren liegt in der Luft. Am 20. Mai ist Ernte-Erdbeer-Tag und offizieller Beginn der Erdbeersaison. Das sorgt nicht nur für freudige Gesichter im Supermarkt, sondern veranlasst auch viele zu einem Ausflug zum nächstgelegenen Erdbeerfeld. Rund 3,4 kg Erdbeeren verzehren die Deutschen jährlich pro Kopf. Kein Wunder – die leuchtend rote Sammelnussfrucht ist aromatisch-süß, dabei kalorienarm und vollgepackt mit Vitamin C, Zink, Eisen und Kalium ein echter Booster für das Immunsystem. Bis Ende Juli geht die Erntezeit und inspiriert bis dahin zu vielen neuen Rezeptideen. Besonders wenn es darum geht, viele Menschen glücklich zu machen, erweist sich ein Blechkuchen mit Erdbeeren als ausgezeichnete Wahl. Daher hat die Grafshafter Krautfabrik ein fruchtig passendes Rezept entwickelt – den Erdbeer-Mascarpone-Blechkuchen. Die Besonderheit dieses Rezeptes steckt dabei im Detail. Angefangen bei der Zubereitung des saftigen Bodens, zieht sich die süß-herbe Komponente des Grafshafter Goldsafts Schicht für Schicht durch den fruchtig-frischen Erdbeer-Mascarpone-Blechkuchen. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf [www.grafshafter.de](http://www.grafshafter.de).

Die Zubereitung könnte dabei leichter nicht sein. Der Boden ist in Windeseile angerührt und verbreitet bereits im Ofen einen wunderbaren Duft. Fertig gebacken und abgekühlt, kann die mit geriebenen Zitronenschalen, Vanillemark und Grafshafter Goldsaft verfeinerte Mascarponecreme, auf den saftigen Kuchenboden gestrichen werden. Die Creme bietet die perfekte Grundlage für die fruchtig-süßen Erdbeeren, die nun als Krönung auf der Creme verteilt werden können. Dabei dürfen es ruhig kleine Erdbeeren aus der Region sein, da diese meist besonders viel Aroma besitzen. Den Abschluss macht der Guss aus Konfitüre, Zitronensaft und dem Grafshafter Goldsaft, welcher langsam über die Erdbeeren gegeben wird und so die Komposition aus Boden und Beeren vollendet. Ob zu Geburtstagen, Picknicks, im Freibad oder sonntags zu Kaffee – dieser Kuchen ist überall ein idealer Leckerbissen!

Grafshafter 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 der Grafshafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

## Pressemitteilung

---

### Rezept

## Erdbeer-Mascarpone-Blechkuchen

Zutaten für ca. 20 Stück.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Wartezeit ca. 30 Minuten

Pro Stück ca. 2410 kJ, 580 kcal., E 14 g, F 31 g, KH 62 g.

### Zutaten:

250 g Butter

325 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

130 g Grafschafter Goldsaft

5 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 ml Milch

1 Vanilleschote

1 Bio-Zitrone

750 g Mascarpone

1 kg Magerquark

200 g Schmand

450 g Erdbeerkonfitüre

750 g Erdbeeren

Backpapier

### Zubereitung:

1. Butter, 175 g Zucker, Vanillezucker, Salz und 25 g Grafschafter Goldsaft cremig rühren. Eier einzeln zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
2. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand (ca. 38 x 45 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und Saft auspressen. Mascarpone, Quark, Vanillemark, Schmand, 150 g Zucker, 75 g Grafschafter Goldsaft und Zitronenschale verrühren. Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.

## Pressemitteilung

---

4. Konfitüre, 30 g Grafschafter Goldsaft und Zitronensaft unter Rühren in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Guss darauf verteilen und bis zum Servieren kaltstellen.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezpte](http://www.grafschafter.de/rezpte).

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