

Sommer auf der Kuchengabel: Waffel-Kuchen mit Aprikosen-Lavendel-Kompott und Grafschafter Goldsaft & Apfel

Ein Kuchen aus fruchtiger Leichtigkeit und feiner Süße, der den Sommer feiert

Meckenheim, 10. März 2026 – Der Sommer schmeckt nach reifen Aprikosen, nach duftendem Lavendel und nach gemeinsamen Nachmittagen im Garten. Mit dem Waffel-Kuchen mit Aprikosen-Lavendel-Kompott präsentiert Grafschafter ein Rezept, das genau diese Frische und Leichtigkeit einfängt. Knusprige Waffeln, von lockerem Rührteig umschlossen, gekrönt mit fruchtigem Aprikosen-Lavendel-Kompott und harmonisch abgerundet mit Grafschafter Goldsaft & Apfel, werden zu einem sommerlichen Highlight.

Sommerliche Kuchenkunst mit besonderer Schichtung

Das Besondere an diesem Kuchen steckt in der Art, wie er geschichtet wird: In jedem lockeren Rührteigboden wird eine frische Kakao-Waffel eingebacken. Beim Anschnitt zeigt sich so eine überraschende Schicht, die zarte Kuchenkrume und feine Waffelstruktur harmonisch vereint. Bereits im Teig sorgt Grafschafter Goldsaft & Apfel für eine ausgewogene Süße und dient außerdem als saftige Füllung zwischen den einzelnen Böden. Seine malzig-karamellige Basis trifft dabei auf eine feinfruchtige Apfelnote, die dem Kuchen eine angenehm frische, leicht säuerliche Nuance verleiht.

Für das fruchtige Topping werden sonnengereifte Aprikosen zu einem groben Kompott eingekocht. Ihre natürliche Fruchtsäure wird durch die dezente Süße des Goldsaft & Apfel sanft aufgefangen. Lavendelblüten steuern eine feine, blumige Note bei, die nach warmen Sommertagen schmeckt.

Ob auf der Picknickdecke im Gras, auf der wackeligen Gartenbank unter dem Apfelbaum oder als süßer Mittelpunkt einer langen Kaffeerunde mit Familie und Freunden: Dieser Waffel-Kuchen schmeckt nach Sommer, wie man ihn sich wünscht: unkompliziert, fruchtig und besonders. Die Kombination aus reifen Aprikosen, zarter Lavendelnote und der malzig-frischen Apfelnote von Grafschafter Goldsaft & Apfel macht jeden Bissen zu einem kleinen Ausflug ins Grüne. Dorthin, wo Zeit keine Rolle spielt und der Nachmittag ruhig ein wenig länger dauern darf.

Grafschafter Goldsaft & Apfel – rheinische Süße mit fruchtiger Frische

Grafschafter Goldsaft & Apfel verbindet die bewährte Qualität des traditionellen Zuckerrübensirups mit einer fein abgestimmten Apfelkomponente. Hergestellt im Rheinland, steht das Produkt für über 130 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung von Zuckerrüben und für sorgfältig entwickelte Rezepturen. Die charakteristische malzig-karamellige Tiefe des Goldsafts trifft auf eine angenehm frische, leicht säuerliche Apfelnote – eine Kombination, die sowohl süße Backwaren als auch herzhaftere Gerichte geschmacklich bereichert. Wie alle Produkte der Marke kommt auch Grafschafter Goldsaft & Apfel ohne Zusätze aus, ist vegan sowie gluten- und laktosefrei – für natürlichen Genuss mit ausgewogener Süße.

Pressemitteilung

Noch mehr Rezeptideen und Inspiration gibt es unter: www.grafschafter.de/rezepte

Rezept

Waffel-Kuchen mit Aprikosen-Lavendel-Kompott

Zutaten für einen Kuchen Ø20 cm

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 45 Minuten Abkühlzeit

Zutaten:

260 g weiche Butter und etwas mehr für das Waffeleisen und die Springformen

180 g Zucker

7 Eier, Größe M

20 g Backkakao

80 g Milch

425 g Mehl, Typ 550

1 Päckchen plus 1 TL Backpulver

150 g *Grafschafter Goldsaft & Apfel*

450 g Aprikosen

Einige Lavendelblüten

Etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Für die Waffeln 60 g weiche Butter, 30 g Zucker und 2 Eier in einer Schüssel mit einem Handrührer 1-2 Minuten aufschlagen.
3. Kakao, Milch, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver und 40 g *Grafschafter Goldsaft & Apfel* dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Waffeleisen mit etwas Butter bepinseln und nacheinander 3 Waffeln backen.
5. Waffeln abkühlen lassen. In dieser Zeit für den Rührteig die restlichen Eier, Butter, 100 g Zucker, Mehl, Backpulver und 40 g *Grafschafter Goldsaft & Apfel* in einer Schüssel verrühren.
6. Die Böden von 3 Springformen Ø 20cm mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Wenn du nur eine Springform hast, kein Problem, dann backst du nacheinander 3 Böden. Teigmasse auf die Springformen verteilen, je eine Waffel vorsichtig in den Teig drücken und im Backofen 20 Minuten backen. Die Böden in der Springform vollständig auskühlen lassen.
7. In dieser Zeit Aprikosen entkernen, vierteln und mit dem restlichen Zucker und 10 g *Grafschafter Goldsaft & Apfel* in einem Topf zum Kochen bringen. 4-5 Minuten unter gelegentlichem Rühren zu einem groben Kompott kochen. Lavendelblüten dazu geben und abkühlen lassen.
8. Die Böden aufeinander stapeln, dabei zwischen jeder Schicht mit einem Löffel einige Streifen *Grafschafter Goldsaft & Apfel* geben. Den Waffel-Kuchen mit Puderzucker,

Pressemitteilung

dem restlichen *Grafschafter Goldsaft & Apfel* und mit Aprikosenkompott und Lavendelblüten getoppt servieren.

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

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 Standard (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.

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de