

Weihnachtlich-würzige Schokoladen-Mousse vereint mit fruchtigem Kompott und samtigem Goldsaft

Schoko-Apfel-Schichtdessert mit Spekulatius

Meckenheim, 16. November 2023. Halloween ist vorbei und die ersten Weihnachtsmärkte öffnen bereits. Manche hören schon Weihnachtslieder, andere wiederum tun sich noch schwer, die Weihnachtszeit willkommen zu heißen. Aber spätestens der erste Duft von Weihnachtsgebäck in der Nase, wie von Spekulatius, erzeugt bei allen eine heimelige Sehnsucht nach Tee, Kerzenschein, Keksen und heißem Punsch. 52% der Deutschen geben an, dass Plätzchen, insbesondere Spekulatius zu ihren liebsten Snacks während der Weihnachtsfeiertage gehören¹. Was gibt es Besseres als ein Rezept, welches die Vorliebe für weihnachtlich-würziges Gebäck und die Sehnsucht nach kuscheligen Abenden verbindet? Grafschafter Krautfabrik hat ein himmlisch leckeres und weihnachtliches Schichtdessert mit Äpfeln und Schokolade geschaffen, welches die Adventszeit mit offenen Armen begrüßt. Zum Weihnachtessen eignet sich das Dessert als raffinierter Abgang. Eine cremige Schokoladen-Mousse, die bitter-süße und weihnachtliche Lebkuchen-Aromen vereint, trifft auf würzigen Spekulatius und ein säuerlich-süßes Apfelkompott. Die Schichtung wird mit dem süß-herben Grafschafter Goldsaft veredelt und abgerundet. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

Der weihnachtliche Gaumenschmaus ist unkompliziert und kann gut vorbereitet werden. Das würzig-süße Schichtdessert eignet sich so perfekt für die Weihnachtstage, um ein festliches Menü genussvoll ausklingen zu lassen. Während die cremige Mousse aus Zartbitterschokolade fertig zubereitet auf ihrem Spekulatius-Bett abkühlt und auf ihre Weiterverarbeitung wartet, können schon die saftigen Äpfel zerkleinert und zusammen mit dem süß-herben Grafschafter Goldsaft sowie weihnachtlichem Lebkuchengewürz aufgekocht werden. Nach dem Abkühlen wird dieses säuerlich-süße Apfelkompott auf die Schokomousse gegeben. Vollendet wird das würzig-süße Schichtdessert mit Verzierungen aus goldbraun gerösteten Mandeln und Meersalzflöckchen. Perfekt geschichtet und mit Grafschafter Goldsaft beträufelt, darf das Dessert serviert werden, um ein festliches Weihnachtessen gebührend abzuschließen.

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

¹ <https://de.statista.com/prognosen/778023/umfrage-in-deutschland-zum-essen-an-den-weihnachtsfeiertagen>

Rezept

Schoko-Apfel-Schichtdessert mit Spekulatius

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Wartezeit ca. 1,5 Stunden

Pro Portion ca. 2820 kJ, 670 kcal. E 9 g, F 40 g, KH 75 g.

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

½ TL Lebkuchengewürz

100 g Spekulatiuskekse

250 g Schlagsahne

4 EL Grafshafter Goldsaft

500 g Äpfel

250 ml klarer Apfelsaft

1 EL Speisestärke

50 g Mandeln mit Haut

Meersalzflöcken zum Verzieren

Grafshafter Goldsaft zum Beträufeln

Zubereitung:

1. Zartbitterschokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. ¼ TL Lebkuchengewürz zugeben, vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Spekulatiuskekse fein hacken und in 4 Gläschen (à ca. 300 ml) geben. Schlagsahne mit den Schneebesens des Rührgerätes steif schlagen. 1/3 der Schlagsahne unter die Schokolade heben. 2 EL Grafshafter Goldsaft zugeben. Rest Schlagsahne unterheben. Mousse gleichmäßig auf Spekulatiuscrumble verteilen und ca. 1 Stunde kaltstellen.
3. Inzwischen Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Apfelsaft, ¼ TL Lebkuchengewürz und 2 EL Grafshafter Goldsaft aufkochen. Speisestärke mit 3 EL Wasser glattrühren und unter Rühren in den kochenden Fond gießen. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Apfelwürfel zugeben und ca. 3 Minuten mit köcheln. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Abgekühltes Kompott auf die Schokomousse geben und mit gehackten Mandeln und Meersalzflöcken verzieren. Mit Grafshafter Goldsaft beträufeln und servieren.

Pressemitteilung

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.

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de