

Erdbeerzeit zum Muttertag genießen: Zitronen-Tarte mit frischen Erdbeeren und Grafschafter Goldsaft

Ein saisonaler Genussmoment voller Liebe

Meckenheim, 24. Februar 2026 – Wenn endlich wieder die ersten Erdbeeren des Jahres in leuchtendem Rot auf den Märkten erscheinen, weiß man, der Sommer ist nicht mehr weit. Ihr süßer Duft weckt Vorfreude auf warme Tage und besondere Momente, die man am liebsten mit den Menschen teilt, die einem am Herzen liegen. Rund um den Muttertag wird der Start der Erdbeerzeit so zur perfekten Gelegenheit, Genuss und Wertschätzung auf besonders liebevolle Weise zu verbinden.

Ein Rezept, das diesen Gedanken aufgreift, ist die Zitronen-Tarte mit frischen Erdbeeren und Grafschafter Goldsaft. Ein knuspriger Mürbeteig bildet die Basis für eine cremige Zitronenfüllung, die durch ihre feine Säure angenehm leicht wird. Die Erdbeeren werden blütenförmig arrangiert und machen die Tarte zu einem Hingucker. Grafschafter Goldsaft bringt dabei eine dezente Süße ein, die die Zitrusfrische abrundet und die fruchtigen Aromen harmonisch miteinander verbindet. So entsteht ein Dessert, das nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch besondere Genussmomente einfängt.

Muttertag auf die süße Art feiern

Die Tarte lebt vom Spiel aus Frische und dem Geschmack nach Frühling: Die spritzige Zitronencreme trifft auf die natürliche Süße reifer Erdbeeren, während der zarte Boden für Struktur sorgt. Schon im Teig verleiht Grafschafter Goldsaft mit seiner malzigen Karamellnote eine aromatische Tiefe, die den Zitronenabrieb elegant ergänzt.

In der Füllung sorgt der Goldsaft für Ausgewogenheit, indem er die Zitrusintensität sanft abfedert und eine milde, runde Süße beisteuert. Das Topping aus liebevoll angeordneten Erdbeerblüten, Puderzucker und feinen Zitronenzesten vollendet die Tarte zu einem Dessert, das Frühlingsküche und festliche Leichtigkeit perfekt verbindet.

Ob als liebevoll selbstgemachtes Muttertagsgeschenk, als süße Überraschung zum Brunch oder als Highlight beim Nachmittagskaffee: Diese Zitronen-Tarte zeigt, wie einfach es sein kann, Mama, Oma oder Patentante am Muttertag eine ganz besondere Freude zu bereiten. Denn oft sind es genau diese kleinen Genussmomente, die auf schönste Weise „Danke“ sagen – und den Tag unvergesslich machen.

Grafschafter Goldsaft – Tradition, die man schmeckt

Der Grafschafter Goldsaft wird seit über 130 Jahren aus frischen Zuckerrüben aus der Region Meckenheim gewonnen – ganz ohne Zusätze, vegan sowie gluten- und laktosefrei. Mit seiner unverwechselbaren malzig-karamelligen Note setzt er in der Zitronen-Tarte einen sanften Akzent, der die frische Säure der Zitrone harmonisch ausbalanciert und die Erdbeeren aromatisch ergänzt.

Pressemitteilung

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

Rezept

Zitronen-Tarte mit frischen Erdbeeren

1 Tarte, Ø24 cm

Zubereitungszeit: aktiv 40 Minuten, gesamt 2:45 Std.

Zutaten:

Für den Boden

250 g Weizenmehl, Typ 405

eine Prise Salz

Abrieb von einer Bio-Zitrone

150 g kalte Butter + etwas mehr für die Form

1 Ei, Größe M

80 g Grafschafter Goldsaft

Für die Füllung

3 Eier, Größe M

130 g Grafschafter Goldsaft

100 ml Zitronensaft

100 ml Sahne

1 EL Speisestärke

Topping

300 g Erdbeeren

Zesten von einer Biozitrone

1 TL Puderzucker

ggf. Grafschafter Goldsaft zum Bepinseln

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Mehl, Salz und Zitronenabrieb mischen. Butter einarbeiten bis Streusel entstehen. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Butter dazu geben und einarbeiten. Ei und Grafschafter Goldsaft dazu geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
3. Tarte-Form fetten. Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und in die Form geben. Mehrmals mit einer Gabel in den Boden stechen. Mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchte beschweren und 15-20 Minuten blind backen. Papier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5-10 Minuten backen. Hitze im Backofen auf 160 °C reduzieren.

Pressemitteilung

4. Eier mit Grafschafter Goldsaft verquirlen. Zitronensaft, Sahne und Stärke unterrühren und die Füllung auf den Boden gießen. Bei 160 °C Umluft 30-35 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
5. Erdbeeren in Scheiben schneiden, Blütenförmig auf der Tarte anrichten und mit Puderzucker und Zitronenzesten garnieren.

Tipp: Für extra Glanz die Erdbeeren leicht mit erwärmtem Grafschafter Goldsaft bestreichen. Und für noch mehr Erdbeerfreude, einfach 250 g Erdbeeren mit 1 EL Grafschafter Goldsaft marinieren und dazu 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