

## Kinderleichter Party-Snack von der Grafshafter Krautfabrik

### Zweierlei süße Crêpes-Spieße

Meckenheim, 02. August 2022. Pfannkuchen, Pancakes, Crêpes – die USA, Deutschland und Frankreich haben alle ihre eigenen Methoden und Rezepte die leckeren Teiglinge in der Pfanne zuzubereiten. Und obwohl die Zutaten aus Mehl, Milch und Eiern im Grunde die Gleichen sind, könnte das Endergebnis nicht unterschiedlicher sein. Während der klassische deutsche Pfannkuchen aus einem eher zähflüssigen Teig hergestellt wird, ist sein amerikanischer Bruder meist fluffiger. Der Teig des französischen Crêpes ist den anderen beiden am unähnlichsten, denn er ist besonders flüssig, sodass er möglichst dünn in einer passenden Pfanne gebacken werden kann. Typischerweise sind die Crêpes vom Durchmesser her am größten, gefolgt von den deutschen Pfannkuchen und schließlich den amerikanischen Pancakes, die meist kleiner sind und dafür aufeinandergestapelt serviert werden. Eins ist sicher: Alle drei Varianten sind unglaublich lecker und leicht herzustellen. Die Grafshafter Krautfabrik hat sich diesen Herbst dazu entschieden, dem französischen Klassiker einen kreativen Twist zu geben und sie zum perfekten Party-Snack umzufunktionieren. Ob für einen Kindergeburtstag oder auch zu Halloween, ist dabei ganz egal. Schmecken tun die leckeren süßen Crêpes-Spieße zu jedem Anlass. Die Zubereitung macht Spaß und kann eine tolle Aktivität für Alt und Jung sein und das Beste: Die Spieße lassen sich ganz einfach ohne Teller und Besteck vernaschen. Weitere Informationen unter [www.grafshafter.de](http://www.grafshafter.de).

Wer es süß liebt und auf der Suche nach dem idealen Finger-Food ist, der sollte das neue Rezept der Grafshafter Krautfabrik für süße Crêpes-Spieße unbedingt ausprobieren. Die Crêpes werden zunächst goldbraun gebacken, anschließend mit zwei unterschiedlichen Füllungen bestrichen, aufgerollt und dann klein geschnitten. Dabei wird die Hälfte der Crêpes mit einer Mischung aus Erdnussmus und Grafshafter Goldsaft bestrichen und die andere Hälfte nur mit Goldsaft. Der leckere Zuckerrübensirup gibt dem Party-Snack ein malzig süßes Aroma und komplimentiert den Geschmack der Erdbeeren, Bananen und Weintrauben optimal. Die gefüllten Crêpes-Röllchen müssen anschließend abwechselnd mit dem Obst auf Holzspieße gesteckt und zum krönenden Abschluss noch einmal mit ein bisschen Grafshafter Goldsaft verziert werden. Dieser Party-Snack darf diesen Herbst auf keiner Feier fehlen!

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 Grafshafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Note.

## Pressemitteilung

---

### Rezept

## Zweierlei süße Crêpes-Spieße

Zutaten für ca. 24 Stück

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Pro Stück ca. 421 kJ, 101 kcal. E 3 g, F 3 g, KH 16 g

### Zutaten:

250 g Mehl  
250 ml Mandeldrink  
2 EL Rapsöl  
1 Prise Salz  
1 EL + 110 g + etwas Grafshafter Goldsaft  
150 g Erdbeeren  
2 Bananen  
75 g helle Weintrauben  
75 g dunkle Weintrauben  
100 g Erdnussmus  
Minze zum Verzieren  
Öl zum Ausstreichen  
24 mittelgroße Holzspieße

### Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Mandeldrink, 250 ml Wasser, 2 EL Öl, Salz und 1 EL Grafshafter Goldsaft in einer Rührschüssel mit den Schneebesens des Rührgeräts verrühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. Eine Pfanne (24 cm Ø) erhitzen. Mit etwas Öl ausstreichen. Ca. 1/8 des Teiges in die Pfanne geben. Pfanne hin und her schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt. Crêpe darin bei schwacher Hitze ca. 1 Minute goldgelb backen. Crêpe wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen. Crêpe aus der Pfanne nehmen. Aus übrigem Teig weitere ca. 7 Crêpes backen, dabei die Pfanne immer wieder mit etwas Öl ausstreichen.
3. Erdbeeren putzen, waschen und dicke Scheiben schneiden. Bananen schälen und ebenfalls in dicke Scheiben schneiden. Trauben waschen und abzupfen. Erdnussmus und 50 g Grafshafter Goldsaft glattrühren.
4. Hälfte der Crêpes mit der Erdnuss-Goldsaft-Creme dünn bestreichen aufrollen und in breite Stücke (à ca. 1,5 cm) schneiden. Die restlichen Crêpes mit 60 g Grafshafter Goldsaft bestreichen, ebenfalls aufrollen und in Stücke (à ca. 1,5 cm) schneiden.

## Pressemitteilung

---

5. Crêpes-Röllchen abwechselnd mit Obst auf Spieße stecken. Mit Minze verziert anrichten und mit etwas Grafschafter Goldsaft beträufeln.

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

## Über Grafschafter

Seit über 129 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](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)