

Fruchtiger Frühlingssgenuss mit Grafschafter

Pudding-Schnecken mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Meckenheim, 18.03.2024. Aromatisch-fruchtiges Erdbeer-Rhabarberkompott trifft auf goldene Puddingschnecken – eine Kombination, die garantiert Frühlingsgefühle weckt. Denn Rhabarber und die frisch verarbeiteten Erdbeeren sind erste Boten der bevorstehenden warmen Temperaturen, die so manch einer bereits sehnsüchtig erwartet. Leicht zu servieren und gut zu transportieren sind die Puddingschnecken mit Erdbeer-Rhabarberkompott hervorragend geeignet für Kaffee und Kuchen, eine größere Runde zum Geburtstag oder auch für ein Picknick mit Freunden und Familie. Außen leicht knusprig, innen cremig, verfeinert mit der malzigen Süße des Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirups und getoppt mit einer Extraportion Frucht zaubern diese Schnecken den Frühling auf den Teller und sorgen dafür, dass sich das Leben für einen kurzen Moment doch sehr nach Zuckerschlecken anfühlt. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

Die Zubereitung der köstlichen Puddingschnecken erfolgt in drei Schritten, in denen zuerst der Teig und dann Pudding und Kompott zubereitet werden. Zuletzt wird der Teig mit Pudding gefüllt, zu leckeren Schnecken geformt und gebacken. Erst auf dem Teller treffen Schnecke und Kompott dann wieder aufeinander. Für die Zubereitung des Hefeteiges zunächst Milch und Butter erwärmen, dann Zucker und Hefe untermengen. Anschließend Mehl und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen, mit der Milch-Hefe-Mischung, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten und gehen lassen. Anschließend den Pudding cremig anrühren, mit malzig-süßem Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verfeinern und abkühlen lassen.

Dann kann es bereits an die Zubereitung des herrlich fruchtigen Erdbeer-Rhabarberkompotts gehen: Dafür Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und mit Kirschnektar ablöschen. Die zuvor gewaschenen sowie geschnittenen Erdbeeren und Rhabarber gemeinsam mit dem Abrieb einer Zitronenschale, Zitronensaft, Vanillemark und -schote sowie Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup hinzugeben und alles weiter köcheln lassen. Um die kleinen Puddingschnecken zu formen, den Teig zu einem Rechteck ausrollen, gleichmäßig den Pudding darauf verstreichen und aufrollen. Die Teigrolle kann dann in ca. 20 Scheiben geschnitten werden. Nach erneutem Gehen werden diese dann mit Eigelb bestrichen und können im Ofen zu wunderbar duftenden goldbraunen Puddingschnecken hoch backen. Abgekühlt sind die Puddingschnecken dann servierfertig und können mit dem fruchtig-frischen Erdbeer-Rhabarberkompott angerichtet werden – ein Genuss für alle Sinne, der hervorragend zum Nachmittagskaffee, als süßes Dessert oder beim Picknick vernascht werden kann.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup. Er enthält keine Zusätze und ist von Natur aus gluten- sowie laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem einzigartigen Geschmack verfeinert der Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

Pressemitteilung

Rezept

Pudding-Schnecken mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Zutaten für 20 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden. Wartezeit ca. 50 Minuten.

Zutaten:

650 ml Milch

75 g Butter

1 EL + 150 g Zucker

½ Würfel (21 g) Hefe

600 g Mehl

1 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

1 Päckchen (37 g) Vanillepuddingpulver

90 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

250 g Erdbeeren

400 g Rhabarber

1 Vanilleschote

½ Bio-Zitrone

150 ml Kirschnektar

1 EL Speisestärke

2 Eigelb

Mehl zum Bestäuben

Backpapier

Zubereitung:

1. 250 ml Milch mit Butter lauwarm erwärmen. 1 EL Zucker und Hefe untermischen. Mehl und 50 g Zucker in eine Schüssel geben. Ei, Hefe-Milch-Mix und Salz zufügen. Alles mit dem Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Hefeteig verkneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den zugedeckten Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Inzwischen 350 ml Milch aufkochen. Vanillepuddingpulver mit dem Rest Milch und 40 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup glattrühren. In die kochende Milch rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.
3. Erdbeeren und Rhabarber waschen, putzen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und den Saft auspressen.

Pressemitteilung

4. 100 g Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Kirschnektar ablöschen und köcheln, bis sich der Karamell löst. Speisestärke mit 2 EL Wasser glattrühren und in den Topf geben. Erdbeeren, Rhabarber, 50 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, Vanillemark und -schote, Zitronensaft und -schale zufügen, ca. 5 Minuten köcheln.
5. Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Teig kurz verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 36 x 50 cm) ausrollen. Mit Pudding gleichmäßig bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Teig von einer Längsseite her eng aufrollen und gleichmäßig in ca. 20 dicke Scheiben (à ca. 2,5 cm) schneiden.
6. Puddingschnecken auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Zugedeckt an einem warmen Ort erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, Puddingschnecken damit einpinseln. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Puddingschnecken herausnehmen und ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Erdbeer-Rhabarberkompott servieren.

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

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



Pressemitteilung

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de