

## Himmlische Ostern mit Grafshafter

### Niedliche Himbeer-Häschen-Cupcakes mit Mascarpone-Frosting und österlicher Dekoration

Meckenheim, 01. Februar 2024. Der Frühling hat begonnen, Krokusse und Narzissen sorgen für bunte Akzente auf den Wiesen und Ostern steht vor der Tür. Ein Fest, auf das sich Klein und Groß bereits lange im Voraus freuen. Schließlich bieten die Feiertage Zeit für Picknicks, spannende Eiersuchaktionen im Garten und ausgiebige Treffen mit Freunden und Familie. Als Mitbringsel, Beitrag zum Buffet oder als Belohnung nach einer aufregenden Eiersuche sind Grafshafter's Himbeer-Häschen-Cupcakes mit Mascarpone-Frosting und niedlicher Verzierung die ideale Wahl. Das Hinzugeben des Grafshafter Goldsaft & APFELS verleiht dem Teig eine einzigartig malzig-süße und zugleich fruchtige Apfel-Note, die wunderbar mit dem Frosting harmoniert und garantiert für strahlende Gesichter sorgen wird. Denn die kleinen Marzipanmöhrrchen auf den Cupcakes findet gewiss nicht nur der Osterhase zum Anbeißen. Das Osterfest kann kommen! Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf [www.grafshafter.de](http://www.grafshafter.de).

Die Zubereitung der hübschen Oster-Leckereien ist unkompliziert und lässt sich in wenige, einfache Schritte unterteilen. Dafür zunächst Mehl, Backpulver und Salz vermischen und separat die Butter mit Grafshafter Goldsaft & APFEL cremig rühren. Anschließend im Wechsel Eier, Milch und Mehl-Mix hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Weiße Schokoladendrops hinzugeben und vorsichtig unterheben. Danach können die Cupcake-Förmchen bereits mit eiskugelgroßen Mengen Teig befüllt, jeweils mit einer Himbeere als Muffin-Kern versehen und im Ofen locker-fluffig und goldbraun gebacken werden. Währenddessen geht es an die Zubereitung des Frostings. Aus Mascarpone, Quark, fruchtiger Himbeerkonfitüre und Grafshafter Goldsaft & APFEL entsteht in Windeseile ein himmlisches Topping, das mithilfe eines Spritzbeutels ideal auf den abgekühlten Muffins verteilt werden kann. Zuletzt folgt dann – getreu dem Motto „Das Beste kommt zum Schluss“ – das Verzieren. Die Cupcakes dafür nacheinander mit Grafshafter Goldsaft & APFEL beträufeln und mit Marzipanmöhrrchen und niedlichen Schokoladenosterhasen verzieren. Et voilà – süße und handliche Oster-Leckereien, die man vor, nach oder sogar während der Ostersuche gemeinsam vernaschen kann!

Grafshafter Goldsaft & APFEL ist ein streichzarter Brotaufstrich aus heimischen Zuckerrüben und Äpfeln und enthält keine weiteren Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem malzig-fruchtigen Geschmack schmeckt Grafshafter Goldsaft & APFEL auf vielen Brotsorten und verfeinert als Zutat Gebäck und vieles mehr.

### Rezept

#### Himbeer-Häschen-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde.

## Pressemitteilung

---

### Zutaten:

250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150 g weiche Butter  
125 g + 2 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL  
2 Eier (Gr. M)  
125 ml Milch  
100 g weiße Schokoladendrops  
12 Himbeeren  
250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
250 g Mascarpone  
50 g Himbeerkonfitüre  
Marzipanmöhren zum Verzieren  
Mini-Schokoladenosterhasen zum Verzieren  
Papierbackförmchen

### Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter und 100 g Grafschafter Goldsaft & APFEL cremig rühren. Eier nacheinander im Wechsel mit Mehl-Mix und Milch unterrühren. Weiße Schokoladendrops zugeben und vorsichtig unterheben. Himbeeren waschen und verlesen.
2. Teig gleichmäßig in die 12 Mulden eines mit Papierbackförmchen ausgelegten Muffinblechs verteilen. Jeweils 1 Himbeere in den Teig drücken und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) 20–25 Minuten backen. Muffinblech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Quark, Mascarpone, Himbeerkonfitüre und 25 g Grafschafter Goldsaft & APFEL mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Mascarpone-Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 1 cm ø) füllen.
4. Muffins aus den Mulden lösen und jeweils 1 großen Tuff auf die Muffins spritzen. Gleichmäßig mit 2 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL beträufeln und mit Marzipanmöhren oder Schokoladenosterhasen verzieren.

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

## 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](http://www.grafschafter.de).

---

### Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)