

Die A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **60 (2003)**

Heft 10: **Algen : Energie aus dem Wasser**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

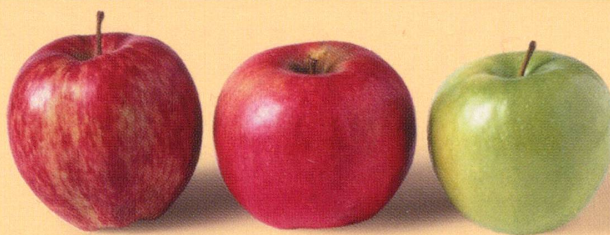
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Apfel-Mohn-Blech Kuchen

Für den Teig:

- 40 g frische Hefe
- 2,5 dl (250 ml) lauwarme Milch
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g weiche Butter
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL milden Honig
- 1 Ei
- Fett für das Blech, Meersalz

Für die Streusel:

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g zerlassene Butter
- 100 g milder Honig, 1 TL Zimt

Für den Belag:

- 1,3 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 4 EL Zitronensaft
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 1 fertige Mohnbackmischung (250 g)
- Rohrzucker, 2 Portionen à je 40 g
- 1 EL Dinkelmehl

Hefeteig: Den aus den Zutaten hergestellten Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Streusel: Dinkelmehl mit der abgekühlten zerlassenen Butter, Honig und Zimt verrühren. Kalt werden lassen.

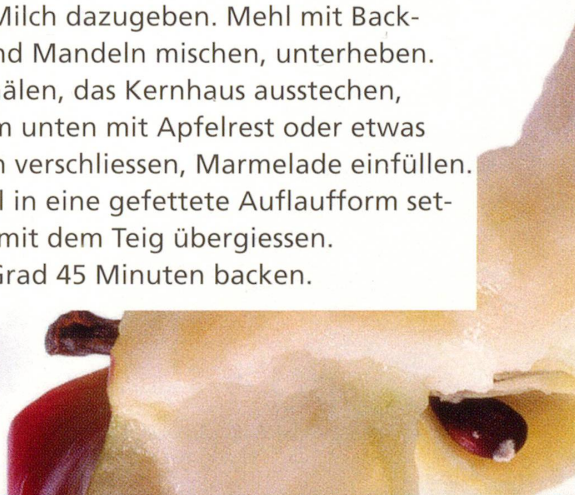
Belag: Äpfel schälen, vierteln und auf einer Reibe grob raspeln, sofort mit dem Zitronensaft und 40 g Zucker mischen. Für die Mohnfüllung die Eier trennen, Eigelb mit Rum und Mohn-Back verrühren. Eiweiss steif schlagen, 40 g Rohrzucker einrieseln lassen. Zusammen mit dem Mehl unter die Mohnmasse heben. Den Hefeteig nochmals zusammenkneten und auf dem gefetteten Blech ausrollen, am Blechrand etwas hochdrücken. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Apfelmasse ungleichmässig auf den Teig verteilen, die Zwischenräume mit der Mohnmasse auffüllen, sodass der Teig vollständig mit der Apfel- oder Mohnmasse belegt ist. Die Streusel darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 35 Minuten backen.

Tipp: Zu der Apfelmasse können Sie 4 EL Rosinen geben.

Äpfel im Mandelteig

- 140 g Butter
- 80 g Honig
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3 Eier
- 4 EL Milch
- 180 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Weinsteinpulver
- 80 g geriebene Mandeln
- 4 bis 6 säuerliche Äpfel
- säuerliche Marmelade zum Füllen

Butter und Honig schaumig rühren, Zitronenschale zugeben. Eier nach und nach unterrühren. Milch dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen, unterheben. Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen, Hohlraum unten mit Apfelrest oder etwas Marzipan verschliessen, Marmelade einfüllen. Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und mit dem Teig übergiessen. Bei 200 Grad 45 Minuten backen.



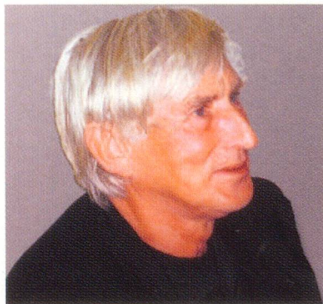
Drei attraktive Bioweine

mit Etiketten-Illustrationen von Tomi Ungerer

Chardonnay des Bouches du Rhône

Odile Cavard, Attilon, Arles
2002 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: Ecocert

Die Domaine du Haut-Attilon liegt nahe der Rhone-Mündung südlich von Arles. Am Ufer ziehen Frachtschiffe vorbei, wachsam beobachtet von Silbermöwen. Hier gedeiht ein fruchtiger, blumiger Chardonnay.



Der geniale Tomi Ungerer

Tomi Ungerer, geboren 1932 in Strassburg, gehört als Zeichner, Maler, und Kinderbuchautor zu den grossen Künstlern unserer Zeit.



Merlot des Bouches du Rhône

Odile Cavard, Attilon, Arles
1999 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: Ecocert

Ein leicht zugänglicher Wein, vielseitig und schillernd wie Pfauenfedern. Dank seiner Verträglichkeit eignet er sich gut für Festlichkeiten und angeregte Gesprächsrunden.

Tempranillo de Valencia

Manuel Olaechea, Los Pinos
2000 – 7,5 dl – Fr. 12.50
Biokontrolle: CAE

Tempranillo gilt als eine der besten Rebsorten Spaniens. Manuel Olaechea keltert daraus einen dunklen, fast schwarzen Wein, kraftvoll und saftig, unterlegt von passenden Gerbstoffen: eine Aromenharmonie, die von Harfenklängen träumen lässt.

Gratis

Gerne schicken wir Ihnen kostenlos das **Küferweg-Weinbuch**. Es enthält auf 288 farbig illustrierten Seiten viel Unterhaltsames und Wissenswertes über unsere Weine, deren Produzentinnen und Produzenten sowie Informationen über den biologischen Rebbau.

Probierpaket »Hommage à Tomi Ungerer«

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche **Chardonnay, Merlot** und **Tempranillo** zum Probierpreis von Fr. 33.— zuzüglich Porto Fr. 9.50

Senden Sie mir das Probierpaket »Hommage à Tomi Ungerer«

Name _____

Senden Sie mir gratis das **Küferweg-Weinbuch**

Strasse _____

PLZ, Ort _____

903

Weinhandlung am Küferweg



Küferweg 3, 8912 Obfelden – Tel. 043 322 6000 – Fax 043 322 6001 www.kueferweg.ch