

Die A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **63 (2006)**

Heft 12: **Überwärmungs- und Fiebertherapie**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Birnen aus dem Gewürzsud mit Karamell

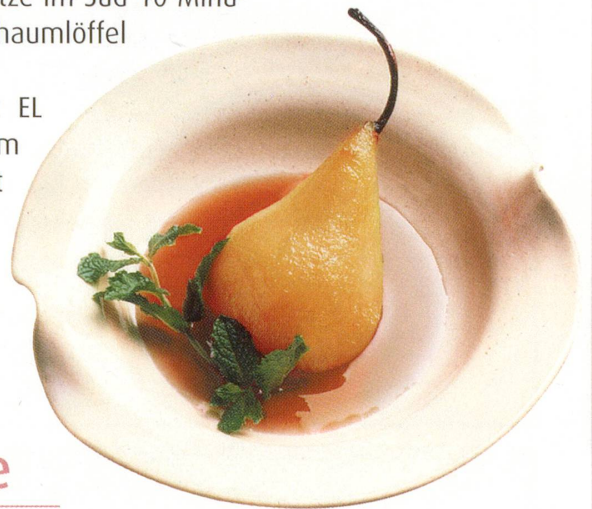
4 Kugeln Vanilleeis
4 reife Birnen (z.B. Williamsbirnen)
300 g Rohrzucker
1 Gewürznelke
1 Sternanis, 1 Zimtstange

Für die Karamellsauce:
150 g Rohrzucker
1/2 TL Weissweinessig
150 g Schlagrahm
20 g Butter in Flöckchen

Für den Sud 1/2 l Wasser mit Rohrzucker und den Gewürzen aufkochen. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und entkernen, dabei den Stiel an einer Hälfte dranlassen. Birnen bei milder Hitze im Sud 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen.

Für die Karamellsauce 150 g Rohrzucker, 2 EL Wasser und den Essig in einem Topf langsam schmelzen lassen. Sobald der Zucker aufgelöst ist und eine Bernsteinfarbe hat, vom Herd nehmen und nach und nach Sahne und Butter unterrühren.

Eis und Birnen auf Dessertteller anrichten und mit der Sauce übergießen.



Limetten-Jogurt-Mousse

3 Blatt weisse Gelatine (Reformhaus), alternativ Agar-Agar
200 g ungesüsste Kokossahne (Asienladen)
80 g milder Honig
2 EL fein geriebene Limettenschale

50 ml Limettensaft (etwa 2 Früchte)
150 g Naturjogurt (3,5% Fett)
125 ml Schlagrahm
15 g Kokosflocken
1 Orange zum Dekorieren

Kokossahne mit 50 g Honig unter Rühren erwärmen bis der Honig aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Zuerst die Limettenschale und den Saft, dann die gut abgetropfte Gelatine dazurühren.

Erkalten lassen bis sie zu gelieren beginnt.

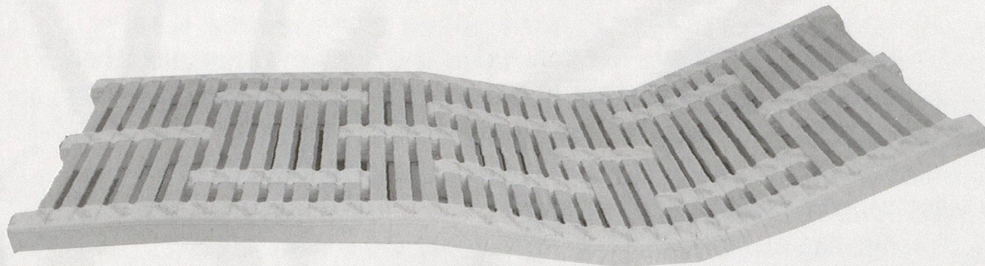
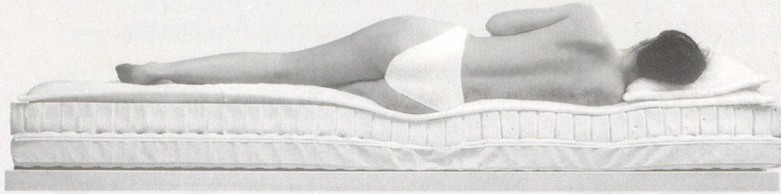
Rahm steif schlagen, den restlichen Honig unterrühren. Rahm und Jogurt unter die Kokosmasse heben und in Portionsformen füllen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Die Kokosflocken in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.

Zum Servieren die Portionsformen in warmes Wasser tauchen und die Mousse auf Teller stürzen. Mit den Kokosflocken bestreuen. Mit Orangenscheiben dekorieren.



Das DEMKO Naturbett



die A

- Naturbelassene Rohmaterialien - Bester Liegekomfort (Matratzenstärke wählbar)
- Leichte Einzelteile - Liegekomfort einstellbar - Lange Lebensdauer
- ISO zertifiziert - Bestes Preis - Leistungsverhältnis auf dem Markt



G. u. R. Zwiker

Auf dem Damm 17, 9000 St. Gallen
(neben der Klosterdrogerie)

Tel. 071 278 00 86 email: otg.zwiker@freesurf.ch

Eine tolle Geschenkidee

Schlafen Sie sich gesund

in e

Das „Grüne Kissen“ ist gefüllt mit getrockneter Heublume und Wurmfarnekraut. Sie entfalten eine entspannende und wohltuende Wirkung! Machen Sie es wie unsere Grosseltern bei:

- **Rheuma**
- **Muskelschmerzen**
- **Nervenschmerzen**
- **Schlafstörungen**
- **Entzündungen**
- **Gelenkschmerzen**
- **Müdigkeit**

Die geschwächten Körperstellen auf „Das grüne Kissen“ betten und die wohltuende Wirkung geniessen.

Nutzen Sie unseren prompten Versandservice. Sie bestellen per Telefon: 071 891 48 44 oder per Email: heiden@drogerie-bohl.ch. Wir liefern Ihnen gegen Rechnung das „Grüne Kissen“ für Fr. 38.50.- plus Fr. 6.- Porto nach Hause.


drogerie bohl
Gesundheit und Schönheit

9410 Heiden • Poststrasse 16
Tel. 071 891 48 44 • www.drogerie-bohl.ch