

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 64 (2007)
Heft: 5: Mein Kind schläft nicht!

Rubrik: Die A. Vogel Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

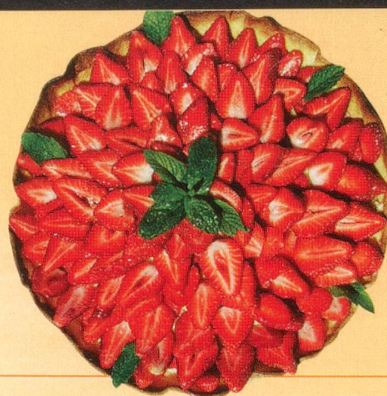
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die A. Vogel Naturküche

Erdbeertarte

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Dinkel- oder Weizen-
vollkornmehl
2 EL Akazienhonig, 1 Prise Salz
100 g kalte Butter, 2 Eigelbe
1 EL kaltes Wasser
abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für den Erdbeerbelag:

750 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
2 EL Orangenlikör
1 Päckchen Tortenguss
1/4 l roter Fruchtsaft, z.B. Traubensaft

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken des Rührgerätes durcharbeiten, rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Teig ausrollen und in die Form legen, einen kleinen Rand formen. Den Mürbeteigboden etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Konfitüre und Likör gut verrühren. Die geputzten Erdbeeren mit der Hälfte der Likörmischung marinieren, die restliche Menge auf den Mürbeteigboden streichen, Boden mit den Früchten belegen. Mit dem Fruchtsaft den Tortenguss herstellen und auf die Tarte verteilen.

Marzipan-Törtchen mit Vanille-Stachelbeeren

Zutaten für den Teig:

2 Eier
50 g Akazienhonig
30 g geraspelte Marzipanrohmasse
75 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
20 g fein gemahlene Mandeln

Zutaten für den Belag:

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
4 dl (400 ml) Apfelsaft
Mark von einer Vanilleschote
2 EL Rohrzucker
4 EL Mandelstifte

Zutaten für den Belag:

400 g reife Stachelbeeren

Für 8 Tartelett-Förmchen (10 cm Durchmesser): weiche Butter zum Auspinseln, gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Formen.

Eier trennen. Eigelbe mit Honig cremig rühren. Marzipan, Mehl und Backpulver dazu geben. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Ungefähr 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Stachelbeeren waschen und putzen. Puddingpulver mit 3 bis 4 EL Apfelsaft glatt rühren. Restlichen Apfelsaft mit Vanille und Rohrzucker aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, Beeren dazugeben, kurz mitkochen, abkühlen lassen. Die Beerenmasse auf die Törtchen verteilen. Mit den Mandelstiften bestreuen.

Genuss ohne Reue.



Aus kontrolliert
biologischem Anbau.

A. Vogel

A. Vogel Bambu® Früchte- und Getreidekaffee

- schont Nerven, Herz, Kreislauf und Magen
- ist von Natur aus ohne Koffein
- schmeckt wunderbar aromatisch

www.avogel.ch