



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

Bioland-Hof Gut Paulinenwäldchen

Zum Blauen Stein 26-34
52070 Aachen

Bürozeit: Montag bis Freitag: 8.30 bis 13.00 Uhr oder Anrufbeantworter

Telefon: +49 241 955 1453

Telefax: +49 241 955 1452

E-Mail: info@biokiste-aachen.de

Internet: www.biokiste-aachen.de



34. Kalenderwoche 2011

REZEPTE

Zwetschkuchen mit Streusel

Zutaten:



Zubereitung:

für 1 Springform 26 cm

Ca. 20 Min. – 30 Minuten Ruhezeit für den Teig – 40 Min. Backzeit

200 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei
60 g Butter
300 g Mehl
150 g Zucker
1/4 TL Zimt
120 g Butter
700 g Zwetschgen

Für den Boden das Mehl, den Zucker, die Butter und das Ei zu einem Mürbteig kneten, im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

Mehl, Zucker, Zimt und Butter zu Streusel verarbeiten, ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

1 Pk Vanillzucker

Die Zwetschgen waschen und entsteinen.
Die Hälfte des Mürbteiges in einer gefetteten Springform als Boden ausrollen. Die andere Hälfte als Rand arbeiten.

Die Zwetschgen Hälften von außen zur Mitte kreisförmig, stehend auf den Teig verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen.

Den Streuselteig über den Zwetschgen bröselig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft oder 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 40 Min. backen.

Der Streusel sollten goldbraun sein.

1 Becher Schlagsahne
1 Pk Vanillezucker

Sahne mit

Vanillezucker steif schlagen, zum Zwetschkuchen servieren.

Porree - Möhrensalat

Zutaten:



Zubereitung:

für 4 Personen

Ca. 25 Minuten

500 g Möhren
1 Stange Lauch

Möhren putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden.

Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen.

In 2 cm lange Stücke schneiden.

Möhren und Lauch in wenig Salzwasser etwa 10 Minuten garen.

Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kochwasser dabei auffangen.

Senf und Salz mit einem Schneebesen nach und nach mit Balsamico und etwas Kochwasser zu einer Marinade verrühren.

Zum Schluss das Olivenöl einarbeiten.

1 TL Senf, Salz
4 EL Balsamico
5 EL Olivenöl
Pfeffer

Das Gemüse in die Marinade geben, gut durchziehen lassen.

1/2 Bund Petersilie

Zum Servieren mit Pfeffer und gehackter Petersilie bestreuen.