



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



GUT PAULINENWÄLDCHEN
BIOLAND-HOF

20. Kalenderwoche 2012

REZEPTE

Guacamole

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 20 Min.

2-3 Avocado

7 EL Zitronensaft

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

2 EL Olivenöl

Kräuter oder Chilis

Salz

Pfeffer

Avocado aufschneiden und Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken oder mit der Maschine zerkleinern.

Zitronensaft sofort zugeben, damit keine Verfärbung eintritt

Zwiebel und

Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Unter die Avocado mischen.

Olivenöl und

Gewürze zufügen und alles gut rühren.

Schmeckt lecker zu Tortilla-Chips, Baguette oder Gegrilltem.

Rhabarberkuchen

Zutaten:

für 1 Blech

400 g Mehl

150 g Zucker

300 g flüssige Butter

Zubereitung:

ca. 15-20 Min. + Vorbacken 15 Min. + Backen 45 Min.

Mehl,

Zucker und

300 g Butter in eine Schüssel geben. Mit Knethaken oder den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten. 2/3 der Streusel auf ein gefettetes, tiefes Backblech verteilen. Mit den Händen flach drücken, sodass eine glatte Teigfläche entsteht.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Min. vorbacken. Etwas abkühlen lassen.

500 g Rhabarber

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

200 g Puderzucker

2 Pk. Vanillezucker

1,5 Pk. Vanillepuddingpulver

750 g Magerquark

3 Eier

100 g flüssige Butter

Puderzucker,

Vanillezucker und

Puddingpulver mischen.

Mit Quark,

Eiern und

100 g flüssiger Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührer zu einer glatten Quarkmasse verrühren. Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen. Rhabarberstücke darauf verteilen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen bei 180 °C ca. 40-45 Min. backen.



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



ökokiste