



Selbst backen für die gemütliche Zeit

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Natur weist uns schon auf die ruhigere Zeit des Jahres hin: die Pflanzen ziehen sich zurück, die Tiere suchen sich einen Unterschlupf oder ziehen in den Süden und viele sammeln noch Vorräte für den Winter. Einen schönen Wintervorrat sammeln sich wohl viele Menschen in ihren Keksdosen: Es wird Zeit, die Plätzchenrezepte rausszusuchen, Mehl, Eier, Milch und Co. zu kneten, fleißig auszustecken und nach Belieben zu verzieren. Damit bei den vielen gemütlichen Abenden auch genug genascht werden kann, haben wir in unseren aktuellen Angeboten diverse Zutaten für Ihre Weihnachtsbäckerei zusammengestellt. Auch können Sie sich auf vielerlei Weihnachtsware erfreuen, die wir bald ins Sortiment stellen. Können Sie den Duft schon erahnen?

Wochenrezepte

Honigplätzchen

100g Honig, 50g Butter, 1 TL Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, 1 Msp. Kardamom, 1 Msp. Nelken, 100g gem. Mandeln, 200g Mehl, 2 TL Backpulv., 1 Ei, 75g Roh-Rohrzucker, Puderzucker

- Honig, Butter und Gewürze in einem Topf erwärmen. Mandeln, Mehl und Backpulver dazusieben.
- Ei und Zucker in einer extra Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren und die Honigmasse untermengen. Dann die Mandelmischung unterkneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde kühlen lassen.
- Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Teig auswellen.
- Plätzchen mit beliebigen Motiven ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Bei 175°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, dann Plätzchen auskühlen lassen.
- Mit Glasur aus Puderzucker und Wasser vermischt bestreichen. Sofort etwas Zimtpulver darüberstäuben.

Bunte Möhren Quiche

Für den Teig: 250g Dinkelmehl, 125g Butter, 4 EL kaltes Wasser, 1 Prise Salz, Für den Belag: 4-5 bunte Möhren, 1 Becher (200-250g) Saure Sahne, 2 Eier (vegan: 100g Räuchertofu, 200g Soyanada Sauer Rahm und 20g Speisestärke pürieren), 4 EL geriebener Käse, glatte Petersilie (od. andere Kräuter), 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

- Aus den Teig-Zutaten einen Mürbeteig kneten, in eine gefettete Backform auslegen, dabei einen Rand andrücken. Mit einer Gabel einstechen und kalt stellen
- Für den Belag die Möhren mit einem Gemüseschäler in lange, breite Streifen schneiden. Von der Mitte aus die Streifen in Ringen legen.
- 2 Eier aufschlagen und mit Saurer Sahne, feingehackter Petersilie und fein geschnittenem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse über die Möhrenstreifen gießen. Geriebenen Käse darüber streuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35min backen.

Cremige Hokkaido-Kürbis-Suppe

1 Kürbis (ca. 1kg), 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, ½ l Gemüsebrühe, 250ml Sahne, Öl, Curry, Pfeffer, Salz

- Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl glasig dünsten.
- Inzwischen den Kürbis in Spalten teilen und entkernen. Die Spalten in Stücke schneiden und zusammen mit der Gemüsebrühe zu den Zwiebeln geben.
- Auf mittlerer Hitze ca. 15-20 Min gut weich kochen, den feingehackten Knoblauch dazu geben und mit Pfeffer, Salz und Curry gut würzen.
- Wenn die Kürbisstücke weich sind, die Suppe pürieren und die Sahne unterziehen.

Tipp: mit Crème fraîche, Kräutern und Baguette servieren.

Produkte der Woche



Honig von der Imkerei Auenblick

Die Bioland- Imkerei Auenblick gründete Jörg Obergfell 2010. Damit trat er in die Fußstapfen seines Großvaters, der Schwarzwaldimker war und von dem er die ersten Völker übernahm. Diese stehen nun im Werratal in und um Witzhausen. Ihre Beuten sind aus reinen Naturmaterialien. Inzwischen gibt es von Auenblick verschiedene Honigsorten- gemischt und sortenrein. Neben milderer Sorten wie Rapshonig ist der Waldhonig kräftigwürzig. Eine Besonderheit ist Jörgs Tropfhonig. Hier tropft der Honig ungeschleudert aus der Wabe und wird mit Hand cremig gerührt. Wir haben vier leckere Sorten Honig in unserem Sortiment.



Raps-/ Waldhonig
7,99€/ 9,99 € für 500g

Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf www.lotta-karotta.de
Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie Ihre Ökokiste bis ZWEI TAGE VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999