

Bioladen Momo
Hans-Böckler-Straße 1
53225 Bonn

Mail Abo / Laden:
abo@bioladen.com
info@bioladen.com



DE-ÖKO-013

www.bioladen.com · 0800bioladen.de · momoshop.de

Büro	o228 46 27 65
	o800-bioladen
Thekenfon	54 90 73
Abo-Notfon	54 90 70
Abo-SMS	0151-201 53229
Biometzger	47 83 39
Bistro	9737 9503

• Bioladen • Gemüseabo • Onlineshop • Biometzger • Bistro • 600 qm • 6000 Produkte • seit 1983 •

Aus der Weihnachtsbäckerei...

Vanillekipferl

- * 1 Eigelb
- * 50g weiche Butter
- * 50g Honig
- * halber TL gemahlene Vanille
- * 1 Prise Salz
- * 100g Vollkornweizenmehl
- * 50g Vollkorndinkelmehl
- * 30g Buchweizenvollkornmehl
- * 50g Mandeln frisch gemahlen

Eigelb, Butter, Honig, Vanille und das Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Vollkornmehl und Mandeln in die Schaummasse rühren. Den geschmeidigen Teig zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig kurz durchkneten. Walnussgrosse Kugeln von dem Teig abnehmen und zwischen den Handflächen zu etwa 8cm langen Röllchen formen. Röllchen in Kipferlform auf das Backblech legen. 12 Minuten backen bei 180°-200°. Ergibt ca. 50 Stück.

Ingwerplätzchen

- * 225g Weizenvollkornmehl fein gemahlen
- * 1 TL Weinsteinbackpulver
- * 3 EL Honig
- * 1 Ei und 1 Eiweiß
- * 2 EL gemahlener Ingwer
- * abgeriebene Schale einer Orange
- * 100g kalte Butter
- * 1 Eigelb zum Bestreichen
- * Pistazien zum Verzieren

(Dieses Rezept schmeckt auch sehr lecker mit 2-3 EL Kakao.)

Mehl mit dem Backpulver mischen. Honig, Ei, Eiweiß, Ingwer und Orangenschale hinein geben. Zum Schluss die Butter in Flöckchen schneiden und alles zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen. Portionsweise zwischen zwei Folienstücken dünn ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen. Das Eigelb leicht schlagen und alle Plätzchen damit bestreichen. Mit je einer Pistazie garnieren. Bei 180° etwa 15 Minuten backen.

-bitte wenden-

Florentiner

Nussmasse:

- * 80g Haselnüsse
- * 120g Mandeln geschält
- * 1 TL Zimt
- * Schale von einer Zitrone
- * 100g Zitronat klein gewürfelt
- * 100g Orangeat klein gewürfelt
- * 125g Honig

Teig:

- * 250ml Sahne
- * 50g Butter
- * 150g Weizenvollkornmehl

Guss:

- * 75g Zartbitterschokolade
- * 125ml Sahne

Nussmasse: Haselnüsse in der Pfanne kurz rösten. Dabei die Pfanne oft hin und her schieben. Dann die Nüsse in ein Tuch geben und ganz fest reiben, damit sich die Schale ablöst. Geschälte Mandeln und Haselnüsse mit (wer hat) einer Rohkostmaschine blättrig schneiden. Mit Zimt, abgeriebener Zitronenschale, Zitronat und Orangeat mischen. Honig dazu wiegen und verrühren.

Teig: Sahne und Butter zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und frisch gemahlenes Mehl dazu geben und zu einem glatten Teig rühren. Nun Nussmasse einrühren und mit der Hand gut mischen.

Einen gehäuften Teelöffel Florentinerteig mit den Händen zu einer Kugel formen und im Handteller flach drücken und auf ein Backblech legen. Die Menge ergibt ca. 55 Stück. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Guss: Bitterschokolade mit Sahne erhitzen und glattrühren. Die Rückseite der frisch gebackenen Florentiner mit warmem Guss bestreichen. Auf ein Gitter legen und über Nacht trocknen lassen. Florentiner in einer geschlossenen Dose kühl aufbewahren. Sie sind einige Wochen haltbar.

Sonnenblumentaler

Teig :

- * 75g Honig
- * 150g Butter
- * 1 Prise Vollmeersalz
- * 1 Prise Vanille
- * 250g Dinkelvollkornmehl

Auflage :

- Sonnenblumenkerne und/oder Mandeln gehackt
- * 125g Honig
 - * 100g Butter
 - * 3 EL Sahne

Honig, Butter und Sahne erwärmen.

Sonnenblumenkerne und/oder Mandeln hinzugeben, bis die Butter, Sahne und Honig-Mischung nicht mehr flüssig ist. Aus Honig, Butter, Salz, Vanille und Dinkelmehl einen Teig herstellen und zwei Stunden kaltstellen. Danach den Teig 4mm dick ausrollen und runde Plätzchen, ca. 6cm Durchmesser ausstechen. Von der Sonnenblumenkern/Mandelmasse jeweils 1-2 Teelöffel auf die Plätzchen setzen. In vorgeheiztem Backofen bei 175° ca. 10 Minuten backen.