


Volg

Edith Jäger,

NATURENA Erlebnishof Seebachtal

«Ein Aufwand, der sich lohnt!»



Griseldis-Törtchen von Edith Jäger.

Rezepte der NATURENA-Bäuerinnen

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebnishofen im Fricktal (AG), Seebachtal (TG), Werdenberg (SG) und Zugerland (ZG) im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Der Erlebnishof Hüttwilten von Edith und Christian Jäger ist auf Reb- und Ackerbau ausgerichtet und wird nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) bewirtschaftet.

Meine Rezept-Geschichte

Im Dezember gehört das Guetzlibacken auf unserem Rebgut trotz den vielen Anlässen einfach dazu — auch wenn dafür «Überstunden» eingelegt werden müssen. Schon früher durften ich und meine Geschwister mit dem Mami immer allerhand Weihnachtsgebäck herstellen. Ein Rezept, das ich von ihr erhalten habe, sind die Griseldis-Törtchen. Sie sind zwar etwas aufwändig, doch es lohnt sich auf jeden Fall. Für 24 Stück gebe ich 300 g Mehl, 130 g Zucker, 1 EL Kakaopulver, ½ Pack Vanillezucker, 1 TL Backpulver und 190 g Butter in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem geriebenen Teig. Dann mische ich 2 EL Öl, 3 Eigelb und 1 EL Kirsch unter und verarbeite alles zu einem Teig, man darf ihn jedoch nicht kneten! Danach wird er kühl gestellt und 3 mm dünn ausgewallt. Zum Ausstechen am besten eine runde, nicht zu grosse Form nehmen (ca. 4 cm). Die Guetzli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, 8–10 Min. im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Hälfte mit etwas Aprikosengelee bestreichen und mit einem unbestrichenen Guetzli bedecken. Für die Glasur schmelze ich 100 g zerbröckelte dunkle Schokolade mit 3 EL Wasser und 10 g Butter in einem Topf. Jedes Doppeldecker-Guetzli wird halbseitig hineingetaucht. Danach lasse ich die Guetzli an der Kälte auf einem Backblech auskühlen, bis die Glasur fest ist. Ich wünsche allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Ausprobieren des Rezepts.

Edith

NATURENA Quiz

Frage des Monats Dezember

Wie viel Schokolade essen Schweizerinnen und Schweizer durchschnittlich pro Kopf im Jahr?

- a) Rund 12 Kilogramm
- b) Rund 35 Kilogramm
- c) Rund 4 Kilogramm

Tipp: Die richtige Antwort finden Sie in Ihrem Volg-Laden im Monat Dezember bei den Schokoladen.

Mitmachen und gewinnen! Jeden Monat verlosen wir unter den richtigen Antworten 100 x 1 Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 10.–. Mit der Teilnahme haben Sie zudem die Chance, den Jahres-Hauptpreis, einen Volg-Einkaufsgutschein im Wert von Fr. 1000.–, zu gewinnen. Teilnahme unter www.naturena.ch

Geschenk Gutschein
Bon Cadeau

100x 10.–