

*Fröhliche Weihnachtstage &
ein glückliches, gesundes neues Jahr!*



BIOLAND
HOF*Schürdt*

**Liebe Kundinnen und Kunden,
bitte beachten Sie unsere besonderen
Öffnungszeiten „zwischen den Jahren“.**

— HOFLADEN —

**Dienstag, 21.12.: 15 bis 19 Uhr
Donnerstag, 23.12.: 9 bis 19 Uhr
Heiligabend, 24.12.: 9 bis 13 Uhr
Silvester, 31.12.: 9 bis 13 Uhr**

**An allen anderen Werktagen
gelten die regulären Öffnungszeiten.**

— LIEFERSERVICE —

**Vom 27.12.2021 bis 08.01.2022
finden keine Auslieferungen statt.**

— WOCHENMARKT ALTENKIRCHEN —

**Unser letzter Markttag in 2021 ist der 23.12.;
unser erster Markttag in 2022 ist der 03.02.**

Mittelstraße 10 • 57632 Schürdt

Tel. Hofladen: 02685 219

Tel. Lieferservice: 02685 989755

E-Mail: info@biolandhof-schuerdt.de



biolandhof-schuerdt.de

**Anstelle von Weihnachtspäsenten für unsere
Kunden haben wir dieses Jahr 1.500 € an die
Welthungerhilfe gespendet.**

— Rezept —

Weihnachtsparfait

ZUTATEN FÜR DAS PARFAIT

- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Honig oder 120 g Rohrzucker
- 200 g frische Sahne
- Ca. 20 g zerkleinerte Spekulatius
- 20 g Mandelsplitter
- 1 Vanilleschote oder Vanillepulver
- 4 kleingehackte getrocknete Feigen
- 20 g Marzipan (Rohmasse)
- Etwas Zimt nach Geschmack



Foto © Byodo Naturkost

ZUTATEN FÜR DIE FRUCHTSOSSE

- 250 ml Glühkelchen (alternativ alkoholfreier Punsch)
- Ca. 20 g Vanillepudding-Pulver
- Süße nach Geschmack (Honig oder Rohrzucker)
- Abgetropfte Sauerkirschen/Pflaumen aus dem Glas

ZUBEREITUNG DER PARFAITMASSE

1. Eier, Honig oder Zucker in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen.
2. Restliche Zutaten unterheben.
3. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kalt stellen; ab und an umrühren.
4. Sahne steif schlagen.
5. Sahne vorsichtig unter die erkaltete Masse heben.
6. Kasten-Auflaufform mit Backpapier ausschlagen.
7. Tipp: Wer es weihnachtlicher mag, nimmt Silikonbackförmchen in Sternform.
8. Parfait-Masse in die Form füllen und über Nacht gefrieren.
9. Das Weihnachtsdessert lässt sich wunderbar 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

FÜR DEN SOSSENSPIEGEL

(kurz vor dem Servieren zubereiten)

1. Ca. 4 EL Flüssigkeit (Glühkelchen/Punsch) mit dem Puddingpulver verrühren.
2. In die restliche Flüssigkeit geben und langsam erwärmen.
3. Nach Geschmack süßen.
4. Abgetropfte Sauerkirschen hinzufügen.
5. Einmal unter ständigem Rühren aufkochen.

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und ein zauberhaftes Weihnachtsfest!*

