

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



BIOLAND
HOF *Schürdt*

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

— HOFLADEN —

Montag, 23.12.: 9–19 Uhr
Heiligabend, 24.12.: geschlossen

An allen anderen Werktagen
gelten die regulären Öffnungszeiten.

— LIEFERSERVICE —

Die letzten Auslieferungen finden
am 24.12. statt und die ersten im
neuen Jahr am 6.1.2025.

Das Büro ist wieder ab dem 3.1. besetzt.

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 —

Bratapfel-Tiramisu (6 Pers.)

ZUTATEN

- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Spekulatius
- 2 Äpfel
- 40 g Butter
- 1 TL Ceylon Zimt von Lebensbaum
- 1 EL gehackte Mandeln oder Nüsse
- 40 ml Apfelsaft oder je 20 ml Apfelsaft und Amaretto
- Kakaopulver und/oder Zimt zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

Die Butter in der Pfanne zerlassen und die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel kurz bei mittl. Hitze braten. Zimt und Mandeln dazu geben, verrühren und mit Apfelsaft/Amaretto ablöschen. Kurz köcheln und dann abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Den Spekulatius zerbröseln. Dann in kleine Gläschen schichten: Erst die Creme, danach den Bratapfel und dann die Spekulatiuskrümel. Danach wieder Creme.

Am besten über Nacht kühl stellen.

Vor dem Verzehr mit Kakao oder Zimt bestäuben.

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

