

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 60 (2003)
Heft: 6: Mundgeruch : nein danke!

Rubrik: Auf dem Speiseplan

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Tutti Frutti

Himbeer-Shake

200 g frische Himbeeren
1 Banane
1 EL Limettensaft
5 dl (500 ml) Buttermilch
1 EL milden Honig
Kakaopulver
Zitronenmelisse

Vorbereitete Himbeeren und die Banane zusammen mit dem Limettensaft pürieren. Buttermilch dazugeben und nochmals durchmischen. Mit Honig süßen. In vier Sektkläser füllen, mit Kakaopulver bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren.

Erdbeer-Käse-Salat mit Pfeffer

400 g frische Erdbeeren
200 g Brie
Für die Sauce:
125 g Jogurt
je 1 EL Distelöl und Zitronensaft, 1 TL Honig
1 TL bunte Pfefferkörner

Die geputzten Erdbeeren halbieren, grosse Früchte vierteln. Den Käse in feine Scheiben schneiden. Beides auf den Tellern hübsch anrichten. Die Saucenzutaten mit dem Schwingbesen verrühren und über die Teller giessen. Mit den bunten Pfefferkörnern bestreuen. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Kirsch-Tarte

Für den Kuchenboden (26 cm):
200 g weiche Butter
80 g Honig
Salz, 1 Msp. Vanillepulver
200 g frisch gemahlene Dinkelmehl
150 g fein gemahlene Haselnüsse
Trockenerbsen zum Blindbacken
Für den Belag:
1 kg entsteinte Süsskirschen
50 g Butter

1 EL Honig
abger. Schale einer halben Zitrone
2 kleine Eier
100 g Marzipanrohmasse
Tortenguss

Mürbeteig zubereiten und 2 Stunden in Folie verpackt kühl stellen. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Teigboden mit Backpapier belegen, die Trockenerbsen einfüllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten blind backen. Erbsen entfernen. In der Zwischenzeit Butter, Honig und Eier schaumig rühren, Zitronenschale hinzufügen. Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Auf den heissen Kuchenboden streichen und weitere 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden mit Kirschen belegen. Den Tortenguss nach Anweisung zubereiten, Kirschtarte damit überziehen.

Tipp: Die Tarte kann auch mit frischen Pfirsichen, Erdbeeren oder Johannisbeeren belegt werden.

Johannisbeer-Birnen-Konfitüre

500 g rote Johannisbeeren
1 kg reife Birnen
Saft von 1 Zitrone
500 g extra Gelierzucker oder ein alternatives Geliermittel wie z.B. Konfigel
Die verlesenen Beeren in einen grossen Topf geben. Die geputzten Birnen in kleine Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in den Topf geben. Unter Rühren die Masse zum Kochen bringen und dann 3 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und die vorbereiteten Gläser (ca. vier) füllen.

Tipp: Mit 750 g Johannisbeeren und 750 g Bananen wird die säuerliche Marmelade angenehm süss.

• MH

Die Rezepte sind für vier Personen berechnet.