

# Die A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **64 (2007)**

Heft 5: **Mein Kind schläft nicht!**

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

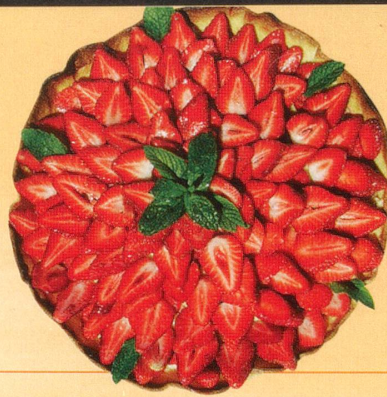
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Die A. Vogel Naturküche

## Erdbeertarte

### Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Dinkel- oder Weizen-  
vollkornmehl  
2 EL Akazienhonig, 1 Prise Salz  
100 g kalte Butter, 2 Eigelbe  
1 EL kaltes Wasser  
abgeriebene Zitronenschale

### Zutaten für den Erdbeerbelag:

750 g Erdbeeren  
2 EL Erdbeerkonfitüre  
2 EL Orangenlikör  
1 Päckchen Tortenguss  
1/4 l roter Fruchtsaft, z.B. Traubensaft

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken des Rührgerätes durcharbeiten, rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Teig ausrollen und in die Form legen, einen kleinen Rand formen. Den Mürbeteigboden etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Konfitüre und Likör gut verrühren. Die geputzten Erdbeeren mit der Hälfte der Likörmischung marinieren, die restliche Menge auf den Mürbeteigboden streichen, Boden mit den Früchten belegen. Mit dem Fruchtsaft den Tortenguss herstellen und auf die Tarte verteilen.

## Marzipan-Törtchen mit Vanille-Stachelbeeren

### Zutaten für den Teig:

2 Eier  
50 g Akazienhonig  
30 g geraspelte Marzipanrohmasse  
75 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl  
1 TL Weinsteinbackpulver  
20 g fein gemahlene Mandeln

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
4 dl (400 ml) Apfelsaft  
Mark von einer Vanilleschote  
2 EL Rohrzucker  
4 EL Mandelstifte

### Zutaten für den Belag:

400 g reife Stachelbeeren

Für 8 Tartelett-Förmchen (10 cm Durchmesser): weiche Butter zum Auspinseln, gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Formen.

Eier trennen. Eigelbe mit Honig cremig rühren. Marzipan, Mehl und Backpulver dazu geben. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Ungefähr 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Stachelbeeren waschen und putzen. Puddingpulver mit 3 bis 4 EL Apfelsaft glatt rühren. Restlichen Apfelsaft mit Vanille und Rohrzucker aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, Beeren dazugeben, kurz mitkochen, abkühlen lassen. Die Beerenmasse auf die Törtchen verteilen. Mit den Mandelstiften bestreuen.

# Genuss ohne Reue.



Aus kontrolliert  
biologischem Anbau.

A.Vogel

A.Vogel Bambu® Früchte- und Getreidekaffee

- schont Nerven, Herz, Kreislauf und Magen
- ist von Natur aus ohne Koffein
- schmeckt wunderbar aromatisch

[www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)