

12.11.2020

Geschenktipp für den Gaumen: Kochbuch der NÖ Seminarbäuerinnen

Aufgespürt. Aufgegabelt. Aufgeschrieben - so heißt das Kochbuch der NÖ Seminarbäuerinnen. Das Besondere: Neben auf Jahreszeiten abgestimmte Rezepte gibt es auch viel Interessantes über schon fast vergessene Bräuche zu lesen. Rechtzeitig vor Weihnachten bietet es sich als Geschenketipp an. Lesen Sie mehr!



© Julia Wesely

Suchen Sie noch nach dem passenden Weihnachtsgeschenk für eine/n Genießer/in oder einen begeisterten Hobbykoch/köchin in ihrer Familie oder Freundeskreis? Mit dem Kochbuch der niederösterreichischen Seminarbäuerinnen bereiten Sie ihren Liebsten bestimmt eine (Gaumen)freude!

Mehr als 50 Seminarbäuerinnen haben 85 buntgemischte regionale und saisonale Rezepte zusammengetragen und erzählen von Bräuchen und Traditionen, die mit vielen stimmungsvollen Bildern untermalt werden. Alle Rezepte und Brauchtümer sind in die vier Jahreszeiten unterteilt. Man sieht so auf einem Blick, welches Gemüse und Obst gerade aktuell ist und welche köstlichen Gerichte von süßen bis pikanten Speisen, mit und ohne Fleisch, sich daraus in der jeweiligen Jahreszeit zaubern lassen.



© Julia Wesely

Ein Rezept, das im Winter besonders gut schmeckt und auch im Kochbuch abgedruckt wurde ist das **Apfelbrot**:

Zutaten:

- 1 kg Äpfel, geschält und geraspelt
- 15 dag Walnüsse, gehackt
- 25 dag Feigen, klein geschnitten
- 25 dag Rosinen
- 1 EL Zimt
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1/8 l Rum
- 25 dag Kristallzucker
- 2 EL Kakao
- 50 dag Universalmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz

Die Zutaten von den Äpfeln bis zum Kristallzucker in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen und mindestens zwei Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Mehl mit Backpulver, gesiebttem Kakao und einer Prise Salz vermengen und unter die Fruchtmasse rühren. In einer befetteten, bemehlten Bratpfanne auf unterer Schiene bei 170 °C - 180 °C ca. eine Stunde backen. Ausgekühlt in beliebig große Schnitten schneiden.

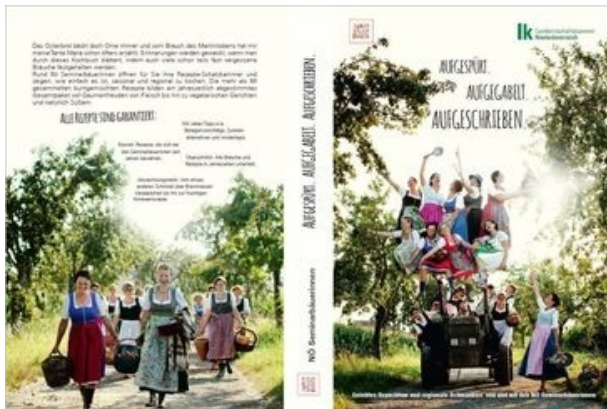
Tip: Dieses Apfelbrot kann - am besten portionsweise - auch gut tiefgefroren werden. Es bleibt aber gekühlt gelagert auch so einige Wochen frisch und saftig.

Erhältlich:

In der LK NÖ, Referat Konsument*inneninformation, Lebensqualität Bauernhof bei Frau Sandra Schweinzer, Tel: 05 0259 26200 oder E-Mail: sandra.schweinzer@lk-noe.at sowie bei den NÖ Seminarbäuerinnen

Preis:

€ 19,90 + Versandkosten



© Julia Wesely