

# Riechst du schon die Linzerkipferl?

**\*KEKSE RUCHEN IN DER LUFT**

Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, macht sich's so manche:r drinnen beim Keksebacken gemütlich.

Ein unwiderstehlicher Duft nach Zimt, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen liegt in der Luft. Ob Linzeraugen, Vanillekipferl, Rauwuzeln, Zimtsterne oder Kokosbusserl – sie alle versüßen uns die Vorweihnachtszeit. Mit süßen Köstlichkeiten, ein paar Kerzen, einer warmen Kuscheldecke und einer guten Tasse Tee lassen sich die langen Abende drinnen wunderbar genießen!



Birgit's Stimme kennst du vielleicht vom Kundenservice. Ihre Lieblingskekse: Linzerkipferl



**00, 5.0€z.**  
15 - 18 UHR

## ADVENT AM BIOHOF

- ✦ Glühmost & Kinderpunsch
  - ✦ Bratwürstel, Maroni, Eräpfellocken, Waffeln
  - ✦ Alpakas
  - ✦ Kunsthandwerk
  - ✦ Nikolaus-Sackerl vom Nikolaus persönlich
- [\\*www.biohof.at/termine](http://www.biohof.at/termine)



## TEE-EMPFEHLUNG

**GUTE LAUNE-KRÄUTERTEE**  
18 Beutel € 4,29  
Sonnentor

**BACKE, BACKE KEKSE**

Die Zutaten für Birgits Lieblingskekse und viele weitere findest du unter [www.biohof.at/kekse-backen](http://www.biohof.at/kekse-backen)

**\*ES GIBT AUCH FERTIGE KEKSE!**



## BIRGITS EINKAUFLISTE FÜR LINZER KIPFERL

- 300g weiche Butter
- 100g Staubzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 350g Mehl
- 1 Ei
- Schale von 1/2 Zitrone
- 100g Fruchtheld Marille
- 150g Feine Bitter Kuvertüre

Butter mit Vanille- und Staubzucker schaumig schlagen. Ei verquirlen und zusammen mit Zucker und Zitronenschale begeben. Mehl hinzufügen und alles gut durchrühren. Teig in einen Spritzsack (mit Stern-tülle) füllen. Ofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Blech mit Backpapier belegen und Kipferl aufspritzen. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen. Je zwei Kipferl vorsichtig mit Fruchtaufstrich zusammenkleben. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kipferl auf beiden Seiten kurz in die Glasur tauchen. Abtropfen lassen und auf einem Stück Backpapier platzieren. Kühl lagern und die Schokoglasur fest werden lassen ehe du sie in die Keksdose gibst.



## SAUERKRAUT-QUICHE MIT ZIEGENKÄSE

6 PORTIONEN 50 MINUTEN

250g Dinkelmehl  
1 Ei  
125g Butter, weich  
45 ml Wasser  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

4 Eier  
380g Sauerkraut  
100g Mangold  
200g Schlagobers  
1 Zwiebel  
1 TL Muskat  
1 TL Thymian getrocknet  
1 Prise Pfeffer gemahlen  
1 Prise Salz  
100g Ziegenkäse

Backrohr auf 160°C vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermischen. Die restlichen Teigzutaten begeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem homogenen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel rollen und diese dann auf Backpapier dünn ausrollen. Behutsam in eine runde Auflaufform geben und den Teig am Rand leicht andrücken.

Für die Füllung Sauerkraut gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit Schlagobers und Gewürzen verquirlen. Zwiebel schälen und ebenso wie den Mangold in Streifen schneiden. Beides auf der Quiche verteilen und mit der Ei-Masse übergießen. Ziegenkäse über der Füllung zerkrümeln. Im vorgeheizten Backrohr 30 Minuten lang backen.

MEHR  
INSPIRATION:  
[www.biohof.at/  
rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



\* AUS FRAHAM, OÖ

## Sauerkraut



- 🍃 Roh als Salat mit Äpfeln oder Karotte, Zitronensaft und Schlagobers
- 🍃 Gekocht als herzhafte Beilage zu Fleisch, in Eintöpfen, Strudeln oder Brot sowie auf Quiches



Schon unsere Großeltern machten für den Winter Sauerkraut ein, denn „Sauerkraut tut dem Bauch gut und stärkt das Immunsystem.“ Kein Wunder, denn es enthält viele Vitamine, wertvolle Ballaststoffe und gute Milchsäurebakterien für den Darm.

Mehr dazu  
auf unserem Blog



### \* AUS SCHLIERBACH

## BRUDERHAHN BIOHOF TRETTER

Auslieferung: 16. - 22. Dez. (KW 51)  
Bestellung bis Mo, 2. Dez.

018695 Geschnitzeltes Brust 500g € 29,90/kg  
018696 Geschnitzeltes Schenkel 500g € 26,50/kg

### \* AUS PUTZLEINSDORF

## SCHWEINEFLEISCH BIOHOF HÖGLINGER

Auslieferung: 9. - 13. Dez. (KW 50)  
Bestellung bis Mo, 2. Dez.

001858 Schnelles Paket ca. 1,5 kg € 26,90/kg  
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree

001856 Familienpaket ca. 3 kg € 25,90/kg  
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch

001859 Vorratspaket ca. 5 kg € 25,50/kg  
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch

001506 Bauchfleisch ca. 1 kg € 20,90/kg

### \* AUS NUSSBACH

## PUTE BIOHOF ZAUNER

Auslieferung: 9. - 13. Dez. (KW 50)  
Bestellung bis Fr, 29. Nov.

[www.biohof.at/fleisch-fisch](http://www.biohof.at/fleisch-fisch)

[www.biohof.at](http://www.biohof.at) | Tel. +43 7272-2597 | [dieBiokiste@biohof.at](mailto:dieBiokiste@biohof.at)

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten | Fotos: Biohof Achleitner | Grafiken: freepik.com

## AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

2. - 6. DEZ.

019100 Erdäpfelcremesuppe 410 ml € 5,90  
017342 Puten-Kokoscurry 410 ml € 8,70  
017240 Kaspessknödel 6 Stk. 420g € 7,50  
017591 Erdäpfelroulade mit Spinat-Fetafülle 400 g € 9,50

9. - 13. DEZ.

Karfiolcremesuppe, Linsencurry, Murbodner Fleischlaibchen, Gemüsestrudel

[www.biohof.at/hausgmocht-speisen](http://www.biohof.at/hausgmocht-speisen)



BIOHOF  
**Achleitner**