

# Kulinarische Weihnachtsgeschenke

\*KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN, DIE VON HERZEN KOMMEN

Mit der Vorweihnachtszeit kommt auch die Vorfreude. Doch Hand aufs Herz: Wie oft landen in dieser besonders stimmungsvollen Zeit noch schnell gekaufte Last-Minute-Geschenke unter dem Baum, die weder persönlich noch nachhaltig sind?

Mit selbst gemachten kulinarischen Präsenten wird aus „Ich musste noch schnell was besorgen“ ein liebevolles „Ich habe an dich gedacht“. Ein Glas mit selbst gerührter Köstlichkeit, eine hübsch gefüllte Flasche oder ein kleines Päckchen aus der Küche erzählen immer eine Geschichte: von der Zeit, die man sich genommen hat, von guten Zutaten, von Achtsamkeit im oft hektischen Advent.

In unserer neuen Serie möchten wir genau dazu inspirieren: zu kulinarischen Weihnachtsgeschenken, die man nicht im Regal findet, sondern in der eigenen Küche zaubert. Wir zeigen dir, wie aus wenigen, liebevoll ausgewählten biologischen Zutaten feine Mitbringsel entstehen, die den Gaumen erfreuen und Augen zum Leuchten bringen.

**Viel Freude beim Rühren, Verfeinern und Verschenken!**



## DATTELAUFSTRICH MIT STERN

150g Datteln  
1 Knoblauchzehe  
300g Frischkäse  
150g Sauerrahm  
50g Crème fraîche  
2 TL Currypulver  
½ TL Salz, Pfeffer gemahlen

Datteln entkernen, Knoblauch schälen und beides zerkleinern. Frischkäse, Sauerrahm, Crème fraîche, Curry, Salz und Pfeffer zugeben. Alles miteinander verrühren und abschmecken. Einen Stern-Keksausstecher auf ein Stück Backpapier legen, mit dem Stanleymesserr nachziehen. Den Stern auf den Aufstrich legen und sanft andrücken. Den Rand mit dem Currypulver bestreuen und den Stern wieder abziehen.

## AYURVEDA ENERGIEKUGELN

100g Rapunzel Ayurveda Porridge  
8 frische Datteln  
2 EL Kokosöl

Datteln entkernen und klein schneiden. Alles mit warmen Händen gut mischen und Kugeln kneten.

Tipp: Verschenke die leckeren Kugeln in einem nett verzierten Trinkglas. (Obige Menge ist perfekt für ein 200 ml-Glas).



## Freude schenken

\*WIE WÄR'S MIT EINEM WORKSHOP BEI UNS?

**Kaffeegenuss für Zuhause – Baristaworkshop mit Michael Pauzenberger**  
Ideal für alle, die guten Kaffee lieben.

Kaffeeprofi Michael zeigt, wie man die Espressomaschine perfekt einstellt, den Mahlgrad anpasst und den idealen Espresso extrahiert. Ein besonderes Highlight: die ersten Schritte in die Welt der Latte Art – kleine Kunstwerke mit Milchschaum.

**FR, 27. FEBRUAR, 14-18 UHR**  
**KURSBEITRAG: € 139,-**

ALLE INFOS  
FINDEST DU HIER:



## SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

3 PERSONEN 45 MINUTEN

300g Süßkartoffeln  
1 Zwiebel  
250ml Gemüsebrühe  
125ml Kokosmilch  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Erdnussöl  
½ TL Thai Curry Paste  
1 EL Erdnüsse, geröstet  
Ingwerpulver  
Salz  
Pfeffer

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Zwiebelstücke in einem Topf mit Öl anbraten, Süßkartoffelwürfel, Knoblauch und Curry Paste zugeben, andünsten lassen und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend bei mittlerer Hitze weichkochen. Kokosmilch beigeben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Erdnüsse hacken und darüberstreuen.

## KLASSIKER FÜR DEINEN SUPPENTELLER

In der kalten Jahreszeit haben Suppen Saison. Die Zutaten für deine Lieblingssuppen findest du in unserem Online-Bioladen.



### SUPPENWÜRZE

200g € 10,49  
Bio Kräuterhof Aufreiter



### KOKOSMILCH EXTRA

200 ml € 1,99  
Morgenland



### INGWER GEMÄHLEN

30g € 2,49  
Sonnentor

MEHR SUPPEN &  
WINTERLICHE REZEPTE:  
[www.biohof.at/rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



## Fürs Nikolaussackerl

\*WEIL AUCH DER NIKOLAUS AUF BIO STEHT

Diese Woche in deiner Biokiste:

- Krampusäpfel
- Erdnüsse
- Clementinen



## ACHTUNG LIEFERTAGS- VERSCHIEBUNG:

Wegen des Feiertags am  
kommenden Montag  
verschieben sich alle Lieferungen  
um einen Tag nach hinten.

## FLEISCH & FISCH

### WILDHENDERL, BIOHOF LANG, PETTENBACH

Auslieferung: 9. - 13. Dezember (KW 50)

Bestellung bis Fr. 5. Dez.

001847 Wildhenderl, ca. 1,5 kg € 16,50/kg

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

ODER EINFACH HAUSGM'OCHE SUPPEN BESTELLEN!  
AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

### 9. - 13. DEZEMBER

017255 Kürbiscremesuppe mit Ingwer	410ml	€ 5,90
017257 Linsencurry	410ml	€ 6,80
017278 Hascheeknödel	4 Stk. 400g	€ 8,29
017276 Erdäpfelgratin	400g	€ 9,90

### 15. - 24. DEZEMBER – FÜR WEIHNACHTSMENÜ

Cremige Topinambursuppe  
Rindsragout in fruchtiger Cranberry-Rotweinsauce  
Blaukraut im Glas

Erdäpfel-Maroniknödel  
Serviettenschnitten mit Kürbis & Walnuss  
Winterlicher Birnen-Zwetschenstrudel mit Marzipan

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



Frisch 1-2 Tage  
haltbar oder  
einfrieren!

**Achleitner**  
BIOKISTE