Gewürzmühle Brecht

Oktober - Dezember 02.2020

BIO-KÜCHE

KREATIVE REZEPTE, TIPPS & MEHR

GRATIS mit vielen Rezepten FÜR SIE

Gesund & lecker DURCH DEN HERBST

JETZT GEWINNEN!
UNSERE HERBSTLIEBLINGE UND BITTE BITTER

JETZT WIRD'S BUNT
RAFFINIERTE HERBSTREZEPTE & SEELENWÄRMER FÜR DEN ADVENT

PROBIER WAS NEUES!
GEWÜRZINNOVATION BITTE BITTER

INHALT 2-2020

Brecht REZEPTE

6 GLÜHWEIN & KINDERPUNSCH

SPRINGERLE 7

8 HERBSTLICHE MAC'N CHEESE

WEIHNACHTLICHE TARTELETTES 10

11 SPEKULATIUS BISKUITROLLE

Brecht AKTUELL

Das Glück der Gesundheit 3

Spenden macht glücklich 7

Unsere Herbstlieblinge 12

Brecht INNOVATION

Brecht Bitte bitter 4-5

Brecht DIALOG

Gewinnspiel 12
Mitmachen und gewinnen!

Liebe Leserinnen und Leser,

Gesundheit ist in diesen Tagen wichtiger denn je, und ein entscheidender Faktor für unser persönliches Glück. Die Menschen achten noch mehr auf gesunde Lebensmittel. Die Zubereitung von vollwertigen Mahlzeiten mit naturbelassenen Zutaten – oft zusammen im Kreis der Familie – hat sich wieder etabliert. Mit ein Grund, warum wir für diese Ausgabe das Schwerpunktthema Gesundheit gewählt haben.

In der herausfordernden Zeit lief – wie auch die Produktion der Brecht Gewürze – unsere Produktentwicklung auf Hochtouren und das neue Brecht Bitte bitter wurde entwickelt. Warum? Die Nahrung enthält immer weniger Bitterstoffe. Diese gehören zu einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Ernährung dazu. Seit wenigen Monaten finden Sie dieses Neuprodukt nun in den Regalen der Reformhäuser.

Mit großen Schritten nähern wir uns nun Weihnachten. Bis dahin genießen wir noch den goldenen Herbst. Passende Rezepte zum Jahresausklang, egal ob deftig oder süß, finden Sie nun im neuen Layout der BIO-KÜCHE. Frisch und modern soll sie Lust zum Ausprobieren neuer Rezepte mit unseren einzigartigen Produkten in Bio-Qualität machen.

Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen Sie Ihre Lieben mit neuen leckeren Gerichten.

Viel Spaß beim Entdecken der neuen BIO-KÜCHE und bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Gewürzmühle Brecht

Rezept auf Seite 9

TITELBILD

Apple Pie im Glas – für kalte Herbsttage!

FOTOGRAF
Tina Bumann

REZEPTENTWICKLUNG
Tina Bumann

DAS Glück DER GESUNDHEIT

Gerade in der jetzigen Zeit wird einem bewusst, welch wichtiges Gut die eigene Gesundheit doch ist. Sie bildet das Fundament für unsere Zufriedenheit und Lebensfreude. Was bleibt ist das Bedürfnis, mehr für die eigene Gesundheit zu tun.

PRÄVENTION

Wir haben nicht auf alle Faktoren Einfluss, wie z. B. Umwelteinflüsse, genetisch veranlagte Leiden oder Schicksalsschläge. Aber manches können wir eben doch selbst in die Hand nehmen. Eine gesunde Lebensweise soll uns helfen die Entstehung von Krankheiten im besten Fall zu verhindern oder zumindest zu verzögern, bzw. den Verlauf günstig zu beeinflussen. Grundlegend dafür sind die drei Säulen gesunde Ernährung, sportliche Betätigung und ausreichend Entspannung:

Gesunde Ernährung: Eine ausgewogene frische Kost und ausreichend Flüssigkeit in Form von Wasser oder ungesüßten Tees sind die Basis. Am besten ist es, selbst zu kochen und zu würzen. Damit bestimmen Sie zusätzlich einen weiteren wichtigen Faktor, nämlich den Salzgehalt Ihrer Mahlzeiten. Wir wissen alle, dass zu viel Salz unserem Organismus schadet. Durch raffiniertes Würzen verleihen Sie Ihren Speisen herrliche Aromen, ohne übermäßig viel salzen zu müssen. Das Brecht BIO-Sortiment bietet über 30 Gewürzmischungen ohne den Zusatz von Speisesalz, damit wird „weniger salzen – mehr würzen" zum Kinderspiel.

Sportliche Betätigung: Spitzensportler oder Couchpotato? Für manche ist ein Tag ohne Sport nicht denkbar und andere schaffen es einfach nicht ihren inneren Schweinehund zu überwinden. Wem es schwerfällt sich selbst zu motivieren, dem kann ein Angebot in der Gruppe vielleicht weiterhelfen. Interessant sind hier Sportangebote über die Krankenkassen, diese kosten oft nur einen geringen Zuschlag, bzw. Ihre Teilnahme an Sportkursen wird anteilig übernommen. So tun Sie nicht nur etwas für Ihre Gesundheit, sondern auch für Ihren Geldbeutel. Regelmäßige Bewegung ist außerdem erwiesenermaßen gut für die Psyche. Also, los geht's!

Entspannung: Entspannung ist ein ganz wichtiger Punkt für unsere Gesundheit. Schaffen Sie sich kleine Rituale oder Zeitinseln am Tag, in denen Sie zur Ruhe kommen können und achtsam nur im Augenblick weilen. Techniken wie Autogenes Training oder Progressive Muskelentspannung können helfen in eine entspannte Haltung zu finden. Oder Sie verbinden Bewegung und Entspannung in einem Yoga- oder QiGong-Kurs. Einen stressigen Tag können Sie auch prima mit INNERE RUHE ausklingen lassen, 1 ML eingerührt in einen Natur-Joghurt sorgt für einen entspannten Abend.

IN DIESEM SINNE PASSEN SIE AUF SICH AUF UND BLEIBEN SIE GESUND.

NEU

BRECHT BITTE BITTER IN BIO-QUALITÄT

Brecht Super Spices verbinden altes Kräuterwissen aus aller Welt mit den aktuellen Erkenntnissen über Bio-Gewürze unserer Zeit. Bitte bitter erweitert unser umfangreiches Sortiment an Super Spices.

BITTERSTOFFE IN BIO-QUALITÄT

Wir verwenden ausschließlich ausgewählte Zutaten in Premium-Bio-Qualität. Strengste Kontrollen auf Qualität und Schadstoffe auch durch unabhängige Labore sorgen dafür, dass nur beste Rohstoffe zum Einsatz kommen. Sie werden weder gebleicht, begast noch bestrahlt. Naturbelassen und ohne künstliche Zusätze – hier wird das Beste vereint für Ihr Wohlbefinden.

BITTE MEHR BITTERSTOFFE IN DIE NAHRUNG ZURÜCK!

Bitterstoffe sind wichtig für unser Wohlbefinden, werden aus geschmacklichen Gründen aber immer mehr aus unseren Lebensmitteln weggezüchtet. Bitte bitter bringt diese auf natürliche und schmackhafte Weise zurück in unsere Nahrung.

KRAFT DER BITTERSTOFFE

Zum Würzen von herzhaften Gerichten oder zum gezielten täglichen Verzehr in Joghurt oder Säften bestens geeignet. Der beiliegende Messlöffel erleichtert die Dosierung.
Die erlesene Auswahl harmonisch aufeinander abgestimmter Bitterkräuter liefert ein breites Spektrum natürlicher Bitterstoffe. Bereits in der antiken Heilkunde wurden die positiven Eigenschaften der Bitterstoffe genutzt.

DAS STECKT DRIN

Die basische Gewürzzubereitung enthält Löwenzahn, Artischocke, Kurkuma, Ingwer, Rote Bete, Rosmarin, Kardamom, Hibiskus, Weizengras und Bockshornklee. Bitte bitter enthält keinen Alkohol (im Gegensatz zu mancher flüssigen Darreichungsform).

REZEPTIDEE FÜR DICH!

BITTE BITTER LASSI

FÜR 1 PORTION

PRO PORTION
2,4 g E, 2,0 g F, 11,4 g KH
77 kcal (319 kJ); BE = 0,9

ZUTATEN

50 g	Joghurt 3,8%
100 ml	Orangensaft
Prise	Brecht Ur-Steinsalz
1 ML	Brecht Bitte bitter (nach Belieben auch mehr)

evtl. etwas Grapefruitsaft zusätzlich

ZUBEREITUNG

Kräftig mit einem Zauberstab mixen und 15 Minuten ziehen lassen.

NUR 1 MESSLÖFFEL FÜR IHR WOHLBEFINDEN

SO EINFACH GEHT'S – PUR ODER ZUM WÜRZEN

1 ml des beiliegenden Messlöffels in Smoothies, Joghurt, Frucht- und Gemüsesäfte oder unter Salate mischen. Morgens und abends oder direkt vor einer fettreichen Mahlzeit verzehren. Oder zum Würzen von herzhaften Gerichten.

Das steckt drin:

Rote Bete

Farbstoff Betanin zählt zu den sekundären Pflanzenstoffen, die als Anti-oxidantien freie Radikale abfangen und so unser Immunsystem stärken.

Löwenzahn

Löwenzahn wurde bereits im Altertum als Heilpflanze zur Anregung der Verdauung eingesetzt.

Artischocke

Der Arzneipflanze des Jahres 2003 werden viele positive Eigenschaften bei Magen-Darm-Beschwerden nachgesagt.

KRAFT DER BITTERSTOFFE

Wer täglich von der wohltuenden Kraft der Bitterstoffe profitieren möchte, kann inzwischen auf ein beachtliches Angebot an Pulvern, Kapseln oder Tabletten zurückgreifen. Diese Produkte ermöglichen auf einfache Art und Weise, regelmäßig mehr Bitterstoffe in die Ernährung zu integrieren und von den Vorteilen zu profitieren. Vor allem bei Pulver kann man mit einer kleinen Dosis beginnen und seine Geschmacks-nerven schrittweise daran gewöhnen.

Unter Ernährungsexperten wird immer wieder diskutiert, dass Bitterstoffe beim Abnehmen helfen sollen, dies ist allerdings noch nicht wissenschaftlich belegt. **Bekannt ist aber, dass Bitterstoffe auf der Zunge das Verlangen nach Süßem reduzieren können.** Das ist der erste Schritt, seine Ernährung ein bisschen besser zu gestalten. Also heute schon etwas Bitteres probiert?

BIO-SUPER SPICES

So können Sie unsere Produkte verwenden:

PUR

- SÜSSSPEISEN / DESSERTS / ZUM BACKEN & IN MILCH
- GEMÜSE, SUPPEN / EINTÖPFE & SALATE / DRESSINGS / DIPS
- HÜLSENFRÜCHTE
- FLEISCHGERICHTE
- FISCH
- SMOOTHIES / SHAKES / LASSIS & JOGHURT / QUARK
- MÜSLI / PORRIDGE & CO.

GLÜHWEIN
FRUCHTIG & SPRITZIG

FÜR 1 LITER

ZUTATEN

2 TL	Schwarztee
500 ml	Wasser
500 ml	Rotwein
250 ml	roter Traubensaft
5 TL	Brecht Glühwein und Punsch
2-3 EL	Kirschsirup nach Bedarf zum Süßen

ZUBEREITUNG

1. Den Schwarztee in einen Teebeutel oder -ei geben, mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Teeblätter entfernen und das Getränk mit Rotwein, Traubensaft und Brecht Glühwein und Punsch auffüllen. Erhitzen, aber nicht kochen lassen und das Gewürz 10 Minuten ziehen lassen.
3. Den Teebeutel/-ei herausnehmen und den Glühwein nach Bedarf mit Kirschsirup süßen.

Dekotipp für Gäste: Zum Umrühren statt Teelöffel Zimtstangen reichen.

KINDERPUNSCH
LECKER & ALKOHOLFREI

FÜR 1 LITER

ZUTATEN

500 ml	Wasser
3 TL	Früchtetee
3 TL	Brecht Glühwein und Punsch
250 ml	Holundersaft
250 ml	Traubensaft
1	Orange

etwas Honig nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Früchtetee in einen Teebeutel oder -ei geben, Brecht Glühwein und Punsch hinzufügen und mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Holunder- und Traubensaft sowie den Saft einer ausgepressten Orange zufügen. Alles nochmals erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Den Teebeutel/-ei herausnehmen und den Punsch nach Bedarf mit Honig süßen.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!

Weitere weihnachtliche Rezeptideen finden Sie auf:

www.gewuerzmuehle-brecht.de

SPRINGERLE
REGIONALES TRADITIONSGEBÄCK

FÜR 50 STÜCK

ZUTATEN

5	mittelgroße Eier
500 g	Puderzucker
500 g	Weizenmehl Type 405
125 g	Instantmehl
3 g	Hirschhornsalz
½ TL	Brecht Anis gemahlen
2-3 EL	Brecht Anis ganz

ZUBEREITUNG

1. Eier mit Puderzucker mischen und ca. 30 Minuten mit der Küchenmaschine rühren. Danach die beiden Mehlsorten sieben und unterrühren.
2. Hirschhornsalz mit 1 TL kaltem Wasser verrühren und ebenfalls zugeben.
3. Brecht Anis gemahlen in den Teig geben und verrühren.
4. Teig in einer luftdichtverschlossenen Dose 2 Stunden ruhen lassen.
5. Backblech leicht fetten und Brecht Anis ganz darauf verteilen. Anschließend den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit Model Springerle formen. Diese auf das Blech setzen und über Nacht zum Trocknen stehen lassen. Kühl stellen (nicht in den Kühlschrank!), aber nicht abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen auf 160 °C Umluft 10-13 Minuten backen. Noch lauwarm in eine Blechdose geben.

Tipp: Kein Model vorhanden? Dann einfach Keksstempel in den Teig drücken und Form ausschneiden.

GEWUSST?

Springerle gehören wie Spekulatius zum Bildgebäck. Das traditionsreiche Gebäck hat seinen Ursprung in Süddeutschland und der Schweiz. Der Name Springerle kommt höchstwahrscheinlich von „Aufspringen", dem Aufgehen des Teigs beim Backen.

SPENDEN MACHT GLÜCKLICH

Das können wir bestätigen und freuen uns sehr, dass wir auch dieses Jahr die Karlsruher ARCHE e.V. wieder mit einer **Spende** im Wert von **1.750 €** unterstützen konnten.
Die Kinder & Jugend ARCHE Karlsruhe ist ein **gemeinnütziger Verein zur Förderung von Kindern und Jugendlichen in emotionaler und finanzieller Not**. Die Kinder haben verschiedene kulturelle und religiöse Hintergründe und werden von einem Team aus pädagogischen Mitarbeitern, ergänzt durch Ehrenamtliche, betreut. Neben einer warmen Mahlzeit, bekommen die Kinder Unterstützung bei den Hausaufgaben und werden auf unterschiedliche Weise gefördert.
Aktuelle Projekte sind zum Beispiel ein **Hochbeet für den Arche Garten**, um mit den Kindern Obst und Gemüse anbauen zu können sowie die **Umstellung von Plastik- auf Porzellangeschirr**. Auch eine Renovierung des Essbereichs steht an.

Weitere Informationen zur Arche finden Sie unter

www.archekarlsruhe.de

KINDER UND JUGEND ARCHE KARLSRUHE E.V.

– VEGETARISCH –

HERBSTLICHE MAC'N CHEESE
MIT SPINAT UND KÜRBIS

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT ca. 25 Minuten
+ ca. 20 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
33,4 g E, 36,3 g F, 50,3 g KH
720 kcal (3.013 kJ); BE = 4,2

ZUTATEN

250 g	Maccheroni
500 g	Blattspinat
300 g	Butternut Kürbis, geschält, entkernt und grob geraspelt
100 g	Bergkäse gerieben
150 g	Gorgonzola, in groben Stücken
100 ml	Sahne
	etwas Brecht Muskatnuss gemahlen
1 TL	Brecht Käse und Raclette
	etwas Brecht Ur-Steinsalz/ Brecht Mühle Pfeffer schwarz
3 EL	Paniermehl
40 g	geriebenen Parmesan
2 EL	Olivenöl

KÄSE UND RACLETTE

Schluss mit langweiligem Käsebrot. Peppt jede Brotzeit auf und verfeinert neben Fondue und Raclette auch Gratins und Dips.

ZUBEREITUNG

1. Maccheroni in ausreichend Salzwasser fast bissfest kochen. Abgießen und etwas auskühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit dem geraspelten Kürbis und dem Käse unter die Nudeln geben. Sahne mit Brecht Muskatnuss, Brecht Käse und Raclette und Brecht Salz und Pfeffer verrühren und ebenfalls mit den Nudeln vermischen.
3. Alles in eine ausreichend große, gefettete Auflaufform geben.
4. Paniermehl mit Parmesan und Olivenöl vermischen und auf den Nudeln verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Brecht Kürbis-Gewürzsalz mit leichtem Curry-Aroma verfeinert Kürbisgerichte aller Art.

– VEGETARISCH –

APPLE PIE IM GLAS

CHAI LATTE

Warm und kalt ein Genuss würziger Weihnachtsaromen. Zum Anrühren in Pflanzendrink, zum Backen und für Desserts.

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
19,3 g E, 43,6 g F, 103,5 g KH
888 kcal (3.705 kJ); BE = 8,6

ZUTATEN

100 g	gemischte Nüsse und Kerne nach Wahl
300 g	kernige Haferflocken
70 g	Kokosöl
100 g	Blütenhonig
1 TL	Brecht Chai Latte
1 Prise	Brecht Mühle Meersalz grob
2	säuerliche Äpfel
	etwas Zitronensaft
2 TL	Butter
100 g	Puderzucker
1 TL	Brecht Zimt und Frucht
1	daumengroßes Stück Ingwer
500 g	griechischer Joghurt
½ TL	Brecht Bourbon-Vanille

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für das Granola die Nüsse grob hacken und mit den Haferflocken mischen. Kokosöl erwärmen bis es flüssig ist und zusammen mit Honig, Brecht Chai Latte und Brecht Meersalz zur Haferflocken-Mischung geben und gut durchmischen.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 15 Minuten in den heißen Backofen geben. Dabei nach ca. 8 Minuten einmal mit einem Löffel oder Pfannenwender mischen, damit es von allen Seiten schön knusprig wird.
3. Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter und Puderzucker in einem Topf erhitzen und leicht karamellisieren lassen.
4. Äpfel, Brecht Zimt und Frucht und geriebenen Ingwer zugeben und alles abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Joghurt mit Brecht Bourbon-Vanille verrühren.
5. Zusammen mit Joghurt und dem erkalteten Müsli in Gläser schichten oder in einer Schüssel anrichten.

Tipp: Schmeckt auch hervorragend mit Brecht Obst und Dessert statt Zimt und Frucht.

– VEGETARISCH –

WEIHNACHTLICHE TARTELETTES
MIT WALNÜSSEN UND TROCKENFRÜCHTEN

FÜR 6 TARTELETTES à ø 12cm

ZEIT 30 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit + ca. 30 Minuten Backzeit

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO STÜCK
7,5 g E, 29,5 g F, 70,5 g KH
335 kcal (974 kJ); BE = 2,8

ZUTATEN

TEIG

150 g	Mehl
1 Prise	Brecht Ur-Steinsalz
65 g	Rohrohrzucker
90 g	Butter, in Stücken, kalt
1	Ei

FÜLLUNG

120 g	Rohrohrzucker
1 EL	Wasser
100 g	Walnüsse, grob gehackt
3	Trockenfeigen, grob gehackt
3 EL	Korinthen
3	getrocknete Datteln, grob gehackt
100 ml	Sahne
2 EL	Honig
½ TL	Brecht Kardamom gemahlen
1 TL	Brecht Zimt Cassia

KARDAMOM

Klassisches Weihnachtsgewürz, das geschmacklich leicht an Eukalyptus erinnert. Auch zum Verfeinern von herzhaften Gerichten und Kaffee.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Folie eingewickelt (oder in einer verschließbaren Dose) für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-Her-Bewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Zucker entsteht. Von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen. Nüsse und Trockenfrüchte untermischen, Sahne dazu geben und unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann Honig und Gewürze untermischen und auskühlen lassen.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die gefetteten Tartelettes Förmchen legen, dabei einen Rand nach oben ziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Füllung auf die Förmchen verteilen.
4. Tartelettes in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Tipp: Zur Krönung noch ein Zimt-Sahne-Häubchen obenauf. Dazu einfach Brecht Zimt unter etwas geschlagene Sahne rühren.

– VEGETARISCH –

SPEKULATIUS BISKUITROLLE
MIT CRANBERRY FÜLLUNG

FÜR 12 PORTIONEN

ZEIT ca. 40 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

SCHWIERIGKEIT leicht ★ ☆ ☆

PRO PORTION
7,5 g E, 7,4 g F, 13,7 g KH
162 kcal (679 kJ); BE = 1,08

ZUTATEN

BISKUIT

4	Eier
120 g	Rohrohrzucker
1 Prise	Brecht Ur-Steinsalz
70 g	Mehl
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 TL	Brecht Spekulatiusgewürz
30 g	gemahlene Mandeln, blanchiert
1 gestr. TL	Backpulver

CRANBERRY-FÜLLUNG

250 g	frische Cranberries
5 EL	Cranberrysaft
40 g	Rohrohrzucker
2 Msp.	Brecht Agar-Agar
½ TL	Brecht Zimt und Frucht

CREME

100 g	Mascarpone
300 g	Magerquark
80 g	Rohrohrzucker

AUSSERDEM
Mandelblättchen geröstet und gezuckerte Cranberries

ZIMT UND FRUCHT
Fruchtiges Zimtaroma für Kuchen, Desserts, Müsli und süße Aufläufe.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker und Brecht Ur-Steinsalz etwa 8 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
2. Mehl, Vanillepuddingpulver, Brecht Spekulatiusgewürz, Mandeln und Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig auf dem mit Backpapier belegten Backblech glattstreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 10-12 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen holen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit von der langen Seite mit dem Küchenhandtuch aufrollen. Abkühlen lassen.
5. Cranberries, Saft, Zucker, Brecht Agar-Agar und Brecht Zimt und Frucht in einem kleinen Topf mischen und unter Rühren weich köcheln lassen. Cranberries dabei mit einer Gabel leicht zerdrücken. Alles zu einer sirupartigen Masse einköcheln lassen. Lauwarm abkühlen lassen.
6. Mascarpone, Quark und Zucker kurz verrühren. Das abgekühlte Cranberry-Kompott bis auf 2-3 EL unterrühren. Masse kaltstellen.
7. Biskuitplatte wieder entrollen, Cranberry-Creme und das restliche Kompott darauf verteilen und wieder zusammenrollen. Fest in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 4 Stunden kühlen.
8. Aus dem Kühlschrank nehmen, in den gerösteten Mandelblättchen wälzen und mit den gezuckerten Cranberries verzieren.

UNSERE HERBSTLIEBLINGE

Jetzt ist es wieder Zeit für deftige und süße Klassiker der Herbst- und Winterzeit. Verfeinern Sie Pilzgerichte, Kürbissuppe oder -ragout, Eintöpfe, Süßspeisen u.v.m. mit typischen Herbstaromen. Sie werden es lieben!

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie 1 von 3 Gewürzpaketen mit den leckeren Herbstgewürzen Pilzgewürz, Kürbisgewürzsalz, Eintopfgewürz (ehemals Wintergemüse) und Obst und Dessert (ehemals Apfelgewürz) und ein Dose Bitte bitter.

Einfach die aktuelle Gewinnspielfrage beantworten, an Gewürzmühle Brecht senden und mit etwas Glück gewinnen.

WELCHE ZUTAT IST IN BITTE BITTER ENTHALTEN?

☐ A: LÖWENZAHN
☐ B: BITTERMANDEL

Schicken Sie die richtige Antwort bis zum **18.12.2020** (Datum des Poststempels)
per Post an: Gewürzmühle Brecht GmbH, Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
oder per Email an: gewinnspiel@gewuerzmuehle-brecht.de

Name _____

Adresse _____

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig kostenlos per Email über unsere aktuellen Angebote und Verbraucherinformationen. Der Bezug des Newsletters ist kostenlos, verpflichtet Sie zu nichts und kann jederzeit widerrufen werden.

☐ **Ja, ich möchte den Newsletter abonnieren (Datenschutzhinweise können auf unserer Internetseite nachgelesen werden) - bitte ankreuzen.**
Hier meine Email-Adresse:

Email _____

Ihre Daten werden ausschließlich für das Gewinnspiel genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden. Die Ermittlung der Gewinner erfolgt per Losziehung. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mitarbeiter der Gewürzmühle Brecht und deren Angehörige sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir beraten Sie gerne und halten immer eine Auswahl an Brecht Produkten für Sie bereit.

Gewürzmühle Brecht

SERVICE

Weitere Infos oder Fragen?
Unser Team mit Ernährungs- und Gewürzspezialisten ist für Sie da.

Info-Hotline:
+49(0) 721-97827-80
info@gewuerzmuehle-brecht.de
www.gewuerzmuehle-brecht.de

IMPRESSUM

Herausgeber
Gewürzmühle Brecht GmbH
Ottostraße 1 · D-76344 Eggenstein
Tel.: +49(0) 721-97827-0
Fax: +49(0) 721-97827-38

Redaktion (V.i.S.d.P.)
Rezeptentwicklung: Tina Bumann, Rosi Krebs, Sandra Kunz
Redaktion: Vera Gambal, Sandra Kunz

Konzeption und Gestaltung
Domino Werbung & Kommunikation GmbH & Co. KG, www.domino-click.de

Fotografie: Tina Bumann, Thomas Berger

Bildnachweise
S.2/12 ©shutterstock.com/Anastasia Lembrik
S.2 ©unsplash.com/hannah-pemberton
S.2/7 ©shutterstock.com/Marina Lohrbach
S.3/5 ©shutterstock.com/Le Panda
S.3 ©stock.adobe.com/contrastwerkstatt
S.4 ©stock.adobe.com/DragonImages
S.4 ©shutterstock.com/Marharyta M
S.5 ©shutterstock.com/Daria Ustiugova
S.5 ©shutterstock.com/Daniel Lerner
S.6-7 ©shutterstock.com/Natalia Lisovskaya
S.6-7 ©shutterstock.com/Liliya Kandrashevich
S.6 ©shutterstock.com/Kzenon
S.12 ©shutterstock.com/Skorik Ekaterina

Papier
FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C015136

Die Innenseiten wurden gedruckt auf:
Steinbeis Charisma
100 % Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Blauen Engel. www.stp.de
ANZEIGE

Druck
pva, Druck und Medien-Dienstleistungen GmbH
www.pva.de

Klimaneutral gedruckt
mit First Climate | 2020-704079

Import / Vertrieb Schweiz
Bio Partner Schweiz AG
Staufferstrasse 2 | 5703 Seon
Fax +41 (0) 62 769 00 22
bestellung@biopartner.ch
www.biopartner.ch
biopartner