Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 61 (2004)

Heft: 6: Heilkräfte einer Königin

Rubrik: Die A. Vogel Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Stachelbeerkuchen mit Haube

Für den Teig:
- 150 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL milden Honig
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- Mehl zum Ausrollen
- Backpapier

Für den Belag:
- 1 kg Stachelbeeren
- 1/8 l Apfelsaft
- 100 g Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Baiserhaube:
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 100 g Akazienhonig

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 200 °C erhitzen. Eine Springform (26 cm Ø) mit dem ausgerollten Teig belegen und einen Rand von ca. 3 cm hochdrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.
Den Apfelsaft und den Honig in einem Topf erhitzen. Die gewaschenen und geputzten Stachelbeeren dazugeben und etwa 10 bis 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Das Vanillepuddingpulver mit kaltem Wasser anrühren, zu den fertigen Stachelbeeren geben, noch einmal aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die etwas abgekühlte Beerenmasse auf dem gebackenen Mürbeteig verteilen.
Für die Baiserhaube die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Honig Löffel für Löffel dazugeben und weiter schlagen. Die Baisermasse auf die Stachelbeeren streichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10 Minuten überbacken.

Waffeln mit Kompott

Für das Stachelbeerkompott:
- 500 g geputzte Stachelbeeren
- 100 g Honig, 1/8 l Apfelsaft
- 1/2 Vanilleschote,
- 1 Vanillepuddingpulver
- 1/8 l geschlagenen Rahm (Sahne)

Für die Buttermilchwaffeln
- 250 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 50 g Honig
- 1 1/2 TL Backpulver,
- 1/4 TL Salz
- 100 g Mandelblättchen
- 4 dl (400 ml) Buttermilch
- 50 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Stachelbeeren mit Honig, Apfelsaft und Vanilleschote in einem Topf etwa 15 Minuten weich dünsten. Vanillepulver mit kaltem Wasser anrühren und unter die heissen Stachelbeeren rühren. Erkalten lassen. Den geschlagenen Rahm unterheben und die Sauce zu den Waffeln reichen.
Für die Waffeln aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Im erhitzten und geölten Waffeleisen 8 Waffeln backen.

A.Vogel
Die kühle Erfrischung für den Sommer!
A.Vogel
Bambu
Frappé
A.Vogel
Bambu
Frappé
INSTANT INSTANTANÉ
250 g
Bambu® Frappé
Ein herrlich erfrischender Eiskaffee. Ideal für die warmen Tage. Schmeckt hervorragend mit eisgekühlter Milch.
Pionier der Naturheilkunde
– seit 1923
A. Vogel