

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 65 (2008)  
**Heft:** 4: Ernährung : Tipps für Kids

**Artikel:** April-Delicatessen  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-554361>

#### 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:** 22.02.2026

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

**Löwenzahn-Honig:**  
pro 100 g ca. 2260 kJ/  
540 kcal  
Zubereitungszeit ca.  
60 Minuten + über  
Nacht ziehen lassen  
cholesterinfrei, gluten-  
frei, laktosefrei

**Löwenzahn-Parfait:**  
pro 100 g ca. 1600 kJ/  
369 kcal  
Zubereitungszeit ca.  
30 Minuten + ausküh-  
len lassen  
glutenfrei



## April-Delikatessen

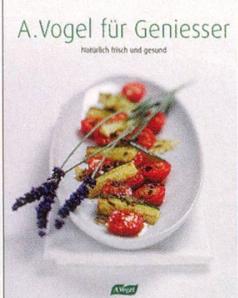
Für Hülsenfrüchte-Fans, Liebhaber von Meeresfrüchten und für Süßschnäbel: Rezepte aus dem «A.Vogel-Kochbuch», die nicht nur köstlich, sondern auch gluten- und laktosefrei sind.

### Süßes mit Löwenzahn

Schleckermäuler haben Grund, sich auf den Frühling zu freuen: Der aromatische Löwenzahn-Honig eignet sich nicht nur fürs Frühstücksbrot oder -müsli, sondern auch für ein feines Dessert.

### Löwenzahn-Honig

150 g Löwenzahn-Blüten (nur die abgezupften gelben Blütenblätter)  
1 l Wasser  
1 Zitrone  
1 kg Roh-Rohrzucker



«A.Vogel für Geniesser»  
von F. Häfliger und  
I. Schindler  
gebunden, 179 S.

siehe Seite 43.

sirupartige Masse entsteht. Probe: Etwas Masse mit einem Esslöffel entnehmen, erkaltet muss sie dickflüssig sein. Den «Honig» durch ein Sieb in Gläser füllen, verschliessen und auskühlen lassen.

### Löwenzahn-Parfait

400 ml Weisswein oder weisser, mousierender Traubensaft  
125 g Butter  
3 Eigelb  
100 g Löwenzahn-Honig  
1/4 unbehandelte Zitrone

Blütenblätter mit dem Wasser kurz aufkochen, über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag Flüssigkeit abseihen. Zitrone schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Zucker beigeben. Erhitzen und auf etwa ein Drittel einkochen, bis eine

Weisswein offen auf 200 ml einkochen lassen. Vom Herd nehmen. Butter in Stücken und Eigelb nach und nach unter die noch heiße Flüssigkeit mixen. Zum Schluss Löwenzahn-Honig darunter mischen und Zitronenschale dazureiben. Im Kühlschrank auskühlen lassen, dann

in der Eismaschine gefrieren. Ohne Eismaschine stellt man die Masse in einem flachen Gefäß in den Tiefkühler und röhrt viertelstündlich mit einer Gabel um, bis das Parfait gefroren ist.

#### Tipp:

Die aufgeführten Zutaten ergeben etwa 750 g Honig und 450 g Parfait. In gut verschlossenen Gläsern ist der Löwenzahn-Honig etwa ein Jahr haltbar.

#### Pikantes mit roten Linsen

Ein rotes Linsenpüree schmeckt als Beilage, Dip oder Brotaufstrich wunderbar und ist ausserdem kalorienarm.

#### Püree aus roten Linsen

Zutaten für 4 Portionen:

100 g rote Linsen  
1 TL frischer Ingwer, gerieben  
150 ml Kokosmilch  
1/2 TL Herbamare® Spicy  
1/2-1 TL Currys, scharf  
1/4 TL Kurkumapulver  
1/2 Limette  
1 EL Erdnussöl

Linsen waschen, abtropfen lassen. Mit 200 ml kaltem Wasser bedecken. Ingwer beigeben, aufkochen. Bei kleiner Hitze offen köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit aufgenommen worden ist.

Kokosmilch, Herbamare, Curry und Kurkuma mischen, beigeben. Aufkochen, Kochtopf vom Herd nehmen. Limettenschale dazureiben, Saft dazupressen. In einem Cutter oder im Mixglas der Küchenmaschine fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas heißes Wasser beigeben. Am Schluss das Öl bei laufendem Gerät tropfenweise darunter arbeiten.

Besonders gut macht sich das Linsenpüree zu pikanten Krevettenspiessen.

#### Krevettenspieße

Zutaten für 4 Portionen:

1 rote Chilischote  
1 Schalotte, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL frischer Ingwer, gerieben  
Pfeffer aus der Mühle  
1/2 EL Sojasauce  
1 EL Erdnussöl  
12 grosse rohe Krevetten, geschält  
4 dünne Stängel Zitronengras

Chili längs halbieren, entkernen, hacken. Mit Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Sojasauce und Öl im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Mit den Krevetten mischen. Zitronengras leicht quetschen, anspitzen und die Krevetten daraufspießen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Krevettenspieße auf dem Grill oder in der Pfanne beidseitig kurz braten. Linsenpüree leicht erwärmen und mit den Spiessen servieren.

#### Linsenpüree:

pro Portion ca. 696 kJ/  
165 kcal  
Zubereitungszeit ca.  
35 Minuten  
cholesterinfrei, glutenfrei, laktosefrei

#### Krevettenspieße:

pro Portion ca. 617 kJ/  
149 kcal  
Zubereitungszeit ca.  
20 Minuten + 60 Minuten marinieren  
kalorienarm, glutenfrei, laktosefrei

