



Gut für Gesundheit und Natur

Rezepte mit Birnel

Natürlich Süssen, natürlich Gutes tun

...

BIRNEL ist Natur pur und tut gleich mehrfach gut: der Gesundheit, der Natur und Menschen in Not.

Gut für die Gesundheit

BIRNEL oder Birnendicksaft tut der Gesundheit gut, weil es ein reines Naturprodukt ist, dessen wertvolle Inhaltsstoffe vom Körper hervorragend aufgenommen werden. Mit BIRNEL kann auf natürliche Weise gesüsst werden und auch sonst ist es in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. BIRNEL ist Natur pur.

Gut für die Natur

BIRNEL wird aus unbehandelten Birnen hergestellt, die auf mächtigen Schweizer Hochstammbäumen wachsen. Die Hochstammbäume sind gefährdet, weil sie von der modernen Landwirtschaft nicht mehr rentabel bewirtschaftet werden können. Sie sind aber wichtiger Lebensraum für bedrohte Vogelarten und markante Wahrzeichen der Schweizer Landschaft. Mit dem Kauf von BIRNEL wird zum Schutz von Natur und Landschaftsbild beigetragen.

Gut für die Winterhilfe und damit für Menschen in Not

BIRNEL süsst gesund und vor allem auch sehr preiswert. Das Produkt ist für jedes Portemonnaie erschwinglich. Die Winterhilfe Schweiz vertreibt BIRNEL schon seit 1952. Mit dem Erlös unterstützt sie Menschen in Not in der Schweiz mit Naturalleistungen oder der Übernahme dringender Rechnungen. BIRNEL der Winterhilfe kaufen heisst darum auch Gutes tun.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren der folgenden Rezepte!

WINTERHILFE SCHWEIZ

BIRNEL

BIRNEL – ein reines Naturprodukt für die moderne Küche

Zehn Kilogramm Schweizer Mostbirnen – an den imposanten Feldobstbäumen ungespritzt und unbehandelt gereift – braucht es, um ein Kilogramm BIRNEL zu erhalten. Das Resultat ist ein hundertprozentiges Naturprodukt, das es in sich hat: rund 650 g hochwertiger Fruchtzucker, dazu viele wertvolle Mineralstoffe. BIRNEL nährt, stärkt, ist leicht verdaulich und bringt den Stoffwechsel in Schwung. Damit ist das Birnensaftkonzentrat ein ideales Nahrungsmittel für Gross und Klein, für Sportler, Kinder und alle, die sich bewusst gesund und natürlich ernähren wollen (auch Diabetiker dürfen zugreifen: 13 Gramm BIRNEL entsprechen einer Proteinheit).

BIRNEL ist praktisch unbegrenzt haltbar. Es wird in zwei Schweizer Familienbetrieben hergestellt. Der feine Eigengeschmack macht BIRNEL zum idealen Brotaufstrich. BIRNEL schmeckt auch vorzüglich zu geschwellten Kartoffeln, Pudding, Griess usw. und kann selbstverständlich bei vielen Gelegenheiten als bekömmlicher Zuckersatz zum Süssen von Gebäck, Müesli, Kompott und Getränken eingesetzt werden. Wie vielseitig die «Birne im Glas» verwendbar ist, zeigen die vielen gluschtigen Rezepte, welche wir für Sie gratis zusammengestellt haben.

**Sie finden Rezepte auch im Internet
unter www.winterhilfe.ch.**

100 g Zucker	= 60 g BIRNEL
1 Esslöffel (EL) BIRNEL	= ca. 35 g BIRNEL
100 ml	= 1 dl

**Die Rezepte sind grundsätzlich für
4 Personen berechnet. Andernfalls sind
die Mengen angegeben.**

Abkürzungen:

TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, Msp. = Messerspitze

4–7	Originelle Getränke mit BIRNEL	Morning-Drink Sanddorn-Bananen-Shake Kohlrabi-Apfel-Drink Birnen-Drink Mandel-Milch Himbeer-Melonen-Bowle Orangen-Birnen-Drink Energiespender Apfelpunsch Holunder-Drink Halloween-Punsch
8–11	Morgenessen, Konfitüre, Müesli	Brombeerkonfitüre Holunder- oder Brombeergelée Quittengelée Birneljoghurt mit Reisflocken Hüttenkäse-Müesli Zimt-Joghurt-Müesli Birchermüesli Joghurt-Götterspeise
12–16	Vorspeisen, Salate	Kandierte Kartoffelwürfelchen mit Gruyère Bündnerfleischsteller Birnenkissen mit Käsefüllung Randensalat mit Birnen Grüner Spargelsalat mit Hüttenkäse Fruchtiger Kohlrabisalat Hörnlisalat Reissalat mit Ingwer-Birnel-Dressing
17–19	Fleischgerichte	Birnelmarinade für Grilladen Salbei-Rehschnitzel an Birnel-Wildrahmsauce Hohrückenfilets mit Zwiebelgratin Schweinefleisch süss-sauer Kalbshaxe mit Birnel glasiert
20–23	Vegetarische Mahlzeiten	Ziger-Hörnli mit Apfelschnitzen Apfelmus Cannelloni mit Rotkrautfüllung Apfel-Muscheln Pastinaken-Topf mit Blätterteighaube Apfel-Quark-Auflauf mit Cranberries Obst-Auflauf
24–28	Zopf, Brot und Kuchen	Zopfbrot Apfelbrot Birnenbrot Wähenguss für Obstkuchen Stachelbeeren Bäuerinnenart Bananen-Quark-Küchlein mit Zitronen-Birnel-Crème Luzerner Bauern-Lebkuchen Apfel-Nuss-Torte Kefircake Beerenclafouti
29–35	Kleingebäck	Apfelmuffins mit Apfelchips Zimtguetzi Liebesäpfel zum Valentinstag Saftige Birnen-Quark-Törtchen Johannisbeertaschen Energieschnitten Kleine Schachbrett-Kuchenwürfel Scones Zwetschgen-Streusel Läbchüechli fürs Chlaussäckli
36–38	Desserts	Englischer Steampudding mit Birnelsauce Mohnparfait Lebkuchenmousse Kürbiskompott mit Feigen Birnel-Parfait Rotweibirnen

Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

Morning-Drink

3 Äpfel

vierteln, Kerngehäuse entfernen,
Fruchtviertel in Stücke schneiden.

3 dl Apfelsaft

2 dl Milch

2 Becher Naturejoghurt à 180 g

5 EL BIRNEL

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.
In 4 Gläser füllen und kalt servieren.

...

Sanddorn-Bananen-Shake

1–2 gut reife Bananen

5 dl Milch

1 dl Rahm

1–2 EL BIRNEL

1–2 EL Sanddornsaft

Alle Zutaten in den Mixer geben und schaumig mixen.
In Gläser füllen und kalt servieren.

TIPP!

*Zur Abwechslung anstelle von Sanddornsaft 20–30 g
Kakao begeben.*

...

Kohlrabi-Äpfel-Drink

360 g Joghurt nature

1 Zitrone

4,5 dl Apfelsaft

300 g Kohlrabi , fein gerieben

150 g Äpfel, fein gerieben

2 EL BIRNEL

von der Zitrone 4 EL Saft und wenig abgeriebene
Schale zusammen mit allen anderen Zutaten
in den Mixer geben.

Mixen, bis der Drink fein und schaumig ist.
In 4 hohe Gläser füllen und kühl servieren.

Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

Birnen-Drink

2 Birnen

vierteln, Kerngehäuse entfernen,
Fruchtviertel in Stücke schneiden.

3 dl Apfelsaft

2 dl Milch

2 Becher Naturejoghurt à 180 g

5 EL BIRNEL

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

In Gläser füllen und kalt servieren.

...

Mandel-Milch

200 g Mandeln

geschält, gemahlen

1 l Milch

Milch und Mandeln aufkochen und 10 Minuten
sanft köcheln lassen. Absieben und Mandeln gut
ausdrücken.

4 EL BIRNEL

3 EL Maraschino

0,5 dl Rahm

4 EL Pistazienkerne, gehackt

Die Mandelmilch mit dem BIRNEL verrühren
und nach Belieben mit Maraschino abschmecken.
In Gläser füllen und mit geschlagenem Rahm
und Pistazien garnieren.

...

Himbeer-Melonen-Bowle

200 g Melone

200 g Himbeeren

Klein schneiden oder Kugeln ausstechen,
mit den Himbeeren in eine Schüssel geben.

5–6 EL BIRNEL

3½ dl Apfelsaft

**1½ dl Mineralwasser
mit Kohlensäure**

BIRNEL und 2 dl Apfelsaft verrühren, über die Früchte
leeren und 6–10 Stunden zugedeckt bei Zimmer-
temperatur marinieren. Restlichen Apfelsaft und
Mineralwasser darübergießen. Kühl servieren.

TIPP!

Anstelle von Apfelsaft Weisswein verwenden.

Originelle Getränke mit BIRNEL

...

2 Orangen
2 Birnen
4 EL BIRNEL
4 TL flüssiger Honig
ca. 5 dl Mineralwasser

...

Orange-Birnen-Drink

halbieren und Saft auspressen.
entkernen und klein schneiden.
Orangensaft, Birnenstücke, BIRNEL und Honig im Mixer pürieren und in 4 Gläser verteilen; auffüllen mit Mineralwasser.

...

Energiespender

1 frisches Eigelb
2 EL BIRNEL
2 Orangen (Saft)
1 Zitrone (Saft)

gut mischen
zugeben, gut verrühren.
Glasrand mit Zitronenscheibe garnieren.

...

Apfelpunsch

2 Beutel Lindenblütentee
1 TL Hagebutten-
oder Karkadete
¼ Zimtstange
1 Spitze Sternanis
1 Nelke
2–3 EL BIRNEL
½ dl Zitronensaft

in Krug geben

5 dl Apfelsaft
5 dl Wasser
1 Orange

aufkochen, dazuleeren, ziehen lassen, absieben.
schälen, in Schnitze schneiden, in Teeglas geben, heissen Apfelpunsch dazugiessen.

TIPP!

*Apfelpunsch kalt servieren:
1 Apfel und 1 geschälte Orange klein schneiden, in Glaskrug geben, mit kaltem Apfelpunsch übergiessen.*

Originelle Getränke mit BIRNEL

...

...

Holunder-Drink

2,5 dl Apfelsaft
3–4 EL BIRNEL
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Holunderbeeren
1 Msp. Zimt (nach Belieben)

Apfelsaft, BIRNEL, Vanillezucker und Holunderbeeren aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer pürieren, evtl. Zimt beifügen, auskühlen lassen und 1–2 Stunden kühl stellen.

7,5 dl Apfelsaft, gekühlt
1,8 dl nordische Sauermilch

Apfelsaft und Sauermilch begeben und nochmals mixen.

In vorgekühlte Gläser geben und mit Zitronenmelisse oder Holunderblüten garnieren.

TIPP!

Anstelle von nordischer Sauermilch kann auch Nature-Joghurt verwendet werden.

...

Halloween-Punsch

1 grosser Potimarron-Kürbis
(200 g Kürbisfleischkugeln)

Vom Kürbis im oberen Drittel, evtl. zackenförmig, einen Keil herausschneiden. Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen. Mit einem Apfelausstecher vom Kürbisfleisch 200 g Kugeln ausstechen, beiseite stellen. Kürbis gut aushöhlen. Restliches Kürbisfleisch für eine Suppe verwenden.

1 l Apfelsaft
5 dl Wasser
4 EL BIRNEL
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Ingwerwurzel, gehackt
1 Zimtstängel

Apfelsaft, Wasser, BIRNEL, Vanillezucker, 3–4 Stücke Orangenschale und Saft der einen Orange aufkochen. Ingwer in ein Tee-Ei oder Gazetüchlein packen, mit dem Zimtstängel zum Punsch geben. Kürbiskugeln beifügen, 5–8 Minuten köcheln.

2 Äpfel
Saft von 3–4 Orangen

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der 3–4 Orangen ebenfalls zugeben, weitere 5–8 Minuten köcheln. Gewürze und Schalen entfernen. Punsch abschäumen. Heiss servieren.

Ausgehöhlten Kürbis im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten heiss werden lassen. Punsch evtl. portionenweise im Kürbis anrichten.

TIPP!

Morgenessen, Konfitüre, Müesli

BIRNEL schmeckt sehr fein als Brotaufstrich anstelle von Konfitüre oder Honig.

...

Brombeerkonfitüre

500 g Brombeeren

1 El Zitronensaft

350 g BIRNEL

erlesen (nicht waschen), in eine Pfanne geben, evtl. Beeren etwas zerdrücken.

beifügen, Früchte unter häufigem Rühren langsam aufkochen, Konfitüre während 5–8 Min. zum Breitlauf einkochen, kochend heiss in vorbereitete Gläser einfüllen, sofort verschliessen.

TIPP!

Anstelle von Brombeeren, Zwetschgen oder Aprikosen in Schnitzchen geschnitten oder entsteinte Kirschen verwenden.

Wird eine dickflüssige Konfitüre gewünscht, empfiehlt es sich, zusätzlich ein Geliermittel mitzukochen.

...

Holunder- oder Brombeergelée

Beeren
evtl. wenig Wasser

½ l Beersaft

350 g BIRNEL

Beeren und evtl. wenig Wasser zugedeckt erhitzen, kurz kochen, einige Minuten zugedeckt stehen lassen. Beeren absieben oder durch ein Gazetuch filtrieren.

Beersaft mit BIRNEL zusammen unter häufigem Rühren erhitzen, während 5–10 Min. zu Geléedicke einkochen (Brombeeren nur 3–5 Min.), evtl. abschäumen. Kochend heiss in vorbereitete Gläser einfüllen und sofort verschliessen.

TIPP!

Für schlecht gelierende Früchte (Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Holunder, Kirschen, Pfirsiche und Trauben) Geliermittel verwenden.

TIPP!

Konfitüren 1–2 Monate lagern, so kommt das Fruchtaroma voll zur Geltung.

...

Quittengelée

Quitten

waschen, in Schnitze schneiden, nach Belieben einige unreife Äpfel mit roter Schale waschen, in Scheiben schneiden.

Wasser

bis zu halber Fruchthöhe

zugeben, zugedeckt weich kochen (evtl. Dampfkochtopf verwenden). Einen Tag stehen lassen, wieder erwärmen, Quitten absieben oder durch ein Gazetuch filtrieren, Quittensaft abmessen.

½ l Saft

350 g BIRNEL

1 EL Zitronensaft

Quittensaft, BIRNEL + Zitronensaft zusammen unter häufigem Rühren erhitzen, während 5–10 Min. zu Geléedicke einkochen, evtl. abschäumen. Kochend heiss in vorbereitete Gläser abfüllen. Sofort verschliessen.

TIPP!

Konfitüren mit reduziertem Zucker- respektive BIRNEL-gehalt sind – wenn sie einmal offen sind – im Kühlschrank aufzubewahren. So wird Schimmelbildung verhindert.

...

Birneljoghurt mit Reisflocken

500 g Joghurt nature

4–5 EL BIRNEL

Joghurt und BIRNEL mischen.

3 reife Birnen, ca. 500 g

wenig Zitronensaft

50 g Vollreisflocken

Birnenspalten zum Garnieren

Birnen an der Röstiraffel reiben, mit dem Zitronensaft und den Reisflocken mischen. Lagenweise Joghurt und Birnenmischung in Schalen oder Gläser füllen, mit Joghurt abschliessen. 10–15 Minuten quellen lassen. Mit Birnenspalten garnieren.

TIPP!

Reisflocken sind in Drogerien oder Reformhäusern erhältlich. Anstelle von Reisflocken andere Getreideflocken verwenden.

Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

...

Hüttenkäse-Müesli

360 g Sauermilch

400 g Hüttenkäse

4–6 EL BIRNEL

2 TL Zitronensaft

Sauermilch, Hüttenkäse, BIRNEL und Zitronensaft verrühren.

4 Äpfel

Äpfel an der Röstiraffel reiben,

12 Dörraprikosen

Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden und daruntermischen.

12 EL Gerstenflocken

Gerstenflocken ebenfalls beimischen und kurz ziehen lassen.

In Schalen oder Gläser verteilen und mit Aprikosen oder Äpfeln garnieren.

TIPP!

Dazu passen Vollkornbrot und Butter.

...

Zimt-Joghurt-Müesli (für 1 Person)

4 EL Hirseflocken

Hirseflocken in der Teflonpfanne ohne Fett kurz rösten, auskühlen lassen.

180 g Joghurt nature

1 Apfel oder 1 Birne

1 EL BIRNEL

Zimt nach Belieben

wenig Zitronensaft

Zitronenmelisse

Die eine Hälfte der Frucht an der Bircherraffel reiben, die andere Hälfte in Spalten schneiden für die Garnitur. Alle Zutaten mischen und in einen Teller geben, kurz ziehen lassen, mit Fruchtspalten und Zitronenmelisse garnieren.

TIPP!

Anstelle von Hirseflocken können auch Haferflocken verwendet werden.

Morgenessen, Konfitüre, Müesli

...

...

Birchermüesli

4 EL Haferflocken

1 dl Milch

1 Zitrone (Saft)

1–2 EL BIRNEL

1 Joghurt nature

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

4 Äpfel

grob dazuraffeln, sofort mischen und anrichten.

4 EL Nüsse

grob hacken, darüberstreuen.



Anstelle der Äpfel 400 g Saisonfrüchte (Beeren, Orangen, Bananen, Aprikosen) verwenden.

...

Joghurt-Götterspeise

400 g Joghurt nature

3 EL BIRNEL

Joghurt und BIRNEL verrühren.

150 g Erdbeeren

100 g Himbeeren

8 Zwieback ohne Zucker

(ca. 45 g)

Erdbeeren in Spalten schneiden.

Lagenweise Beeren, zerbröckelten Zwieback und Joghurt in Schalen oder Gläser einfüllen. Mit Joghurt abschliessen und 30 Minuten kühl stellen.

Mit Beeren garnieren.



Je nach Saison andere Früchte verwenden.

Im Winter statt frischer Früchte Dörrfrüchte verwenden. Diese klein schneiden und in Apfelsaft 1–2 Std. einweichen.

Vorspeisen, Salate

...

2 dl Rotwein oder
roter Traubensaft
1 Zimtstange
3–4 Pfefferkörner, zerdrückt
2 Nelken
3 EL BIRNEL
1 Knoblauchzehe
400 g festkochende Kartoffeln
1 EL Butter

Garnitur:
50 g Rosinen
200 g Gruyère
Petersilie

...

Kandierte Kartoffelwürfelchen mit Gruyère (für 50 Zahnstocher)

Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Rotwein, Gewürze, BIRNEL und Knoblauch aufkochen, Kartoffeln begeben. Offen unter gelegentlichem Umrühren 20–30 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Gewürze entfernen. Butter daruntermischen. Warm halten.

Gruyère in 1 cm grosse Würfel schneiden. Je 1 Rosine, 1 Käse- und 1 Kartoffelwürfel an 1 Zahnstocher stecken. Mit Petersilie garnieren, sofort lauwarm servieren.

TIPP!

Anstelle von Rotwein Weisswein oder weissen Traubensaft verwenden.

Je nach Geschmack andere Käsesorte verwenden. Evtl. mit zerdrücktem Pfefferbouquet bestreuen.

...

Bündnerfleischteller (für 1 Person)

Bündnerfleisch, fein geschnitten
wenig Zitronensaft

Rucola

Sbrinz oder Parmesan,
grob gehobelt
4 EL Olivenöl
2–3 EL Balsamico-Essig
Pfeffer, Salz
1 EL BIRNEL

Bündnerfleisch auf dem Teller verteilen und mit Zitronensaft beträufeln.

Rucola waschen, trockentupfen und auf dem Bündnerfleisch verteilen.

Olivenöl, Balsamico, BIRNEL, 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer Sauce mischen und über den Rucola geben. Darüber grosszügig den grob gehobelten Käse verteilen und mit einigen Spritzern der Sauce garnieren.

...

Birnenkissen mit Käsefüllung

2 Birnen à ca. 160 g
Weisswein, Wasser

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in eine kleine Pfanne geben, mit halb Weisswein, halb Wasser auffüllen, bis die Birnen bedeckt sind. Aufkochen und bei geringer Hitze knapp weich werden lassen. Birnen aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen.

150 g Nidelchäs, gewürfelt
4 EL Kerbel, gehackt
4 TL BIRNEL
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten für die Füllung mischen.

1 Butterblätterteig,
rechteckig, 45 x 25 cm
1 Eigelb

Den Blätterteig in 4 gleiche Streifen (11 x 25 cm) schneiden, die Ränder mit Eigelb bestreichen. Je ein Viertel der Füllung auf eine Hälfte des Blätterteigstreifens geben, die leere Hälfte des Teigstreifens darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Teigkissen mit Eigelb bestreichen, mit der Gabel einstechen und je eine Birnenhälfte darauflegen, 20 Minuten kalt stellen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Heiss servieren.

...

Randensalat mit Birnen

1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl
5 EL BIRNEL
100 ml Wasser
5 EL Apfelessig
1 Prise Salz
2 mittelgrosse,
nicht zu weiche Birnen
400 g Randen, gekocht

Die Zwiebel fein hacken und im Öl glasig dünsten. BIRNEL und eine Prise Salz hinzugeben und kurz weiterdünsten. Wasser und Apfelessig dazugießen. Den Sud nochmals aufkochen und evtl. mit Salz abschmecken.

Die Birnen und die gekochten Randen in gleich grosse Scheiben oder Würfel schneiden. Die Birnen im Sud knapp weichkochen und warm mit den Randen mischen. Ausgekühlt servieren.

TIPP!

Äpfel anstelle der Birnen verwenden.

Vorspeisen, Salate

...

600 g grüne Spargeln

200 g Rüebli

400 g Hüttenkäse

2 EL Pfefferminzblättchen

Vinaigrette:

1½ TL Salz

5 TL BIRNEL

4 EL Weissweinessig

6 EL Rapsöl

Pfeffer aus der Mühle

...

Grüner Spargelsalat mit Hüttenkäse

(ein leichtes Hauptgericht oder eine reichliche Vorspeise)

Die holzigen Enden der Spargeln abschneiden. Die Spargeln mit einem Sparschäler in ca. 1 mm dünne Streifen schneiden. Diese ca. 2 Minuten im Dampf knackig garen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Spargelstreifen locker auf 4 Tellern anrichten.

Rüebli an der Röstiraffel reiben, mit dem Hüttenkäse, den fein geschnittenen Pfefferminzblättchen und 4 EL der Vinaigrette mischen. Die Masse in 4 Förmchen à ca. 2 dl füllen, gut andrücken und in die Mitte der Spargelstreifen stürzen. Alles mit dem Rest der Vinaigrette beträufeln.

Salz und BIRNEL im Weissweinessig auflösen. Rapsöl begeben und mit Pfeffer würzen.

TIPP!

Pfefferminze durch fein geschnittene Zitronenmelisse ersetzen. Den Salat mit Gänseblümchen garnieren.

...

Fruchtiger Kohlrabisalat

2 Kohlrabi

2 Birnen

4 Orangen

1 Zitrone

4 EL Nussöl

2 EL BIRNEL

Salz, Pfeffer

Kohlrabi an der Röstiraffel reiben.

Birnen und 2 Orangen in kleine Würfel schneiden und mit den Kohlrabiraspeln mischen.

Für die Sauce aus den anderen 2 Orangen und der Zitrone den Saft auspressen, mit dem Nussöl und dem BIRNEL gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit der Sauce mischen und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

...

Hörnlisalat

300 g Vollkornhörnli
4 kleine Äpfel

Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen. Äpfel in feine Schnitze schneiden und in den letzten 2 Minuten mit den Hörnli mitköcheln, abgiessen, gut abtropfen lassen. Noch warm mit dem Dressing vermischen und auskühlen lassen.

8 Hobelkäse-Rollen
4 EL Baumnüsse, gehackt

Hobelkäse-Rollen in Ringe schneiden, mit den gehackten Baumnüssen unter die Hörnli mischen.

Dressing:

3 dl Rahm

6–8 EL Apfelessig

2 TL BIRNEL

Salz, Pfeffer

Rahm, Essig und BIRNEL gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorspeisen, Salate

...

250 g Natur-Langkornreis

1 rote Peperoni

3 Frühlingszwiebeln

100 g getrocknete Aprikosen

200 g Salatgurke

50 g Erdnüsse

50 g Cashewkerne

Dressing:

1 Knoblauchzehe

20 g frische Ingwerwurzel

1 Limette

6 EL Öl

2 EL Weissweinessig

3 TL BIRNEL

Kreuzkümmel, gemahlen

Koriander, gemahlen

Cayennepfeffer

Salz

4–5 Zweige Koriander

evtl. Limettenspalten

...

Reissalat mit Ingwer-Birnel-Dressing

Reis kalt abspülen und in reichlich Salzwasser aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten ausquellen lassen. Gekochten Reis kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Peperoni, Zwiebeln und Aprikosen in feine Ringe schneiden,
Gurke in kleine Würfel schneiden.

Alles mit den Nüssen zusammen zum Reis geben.

Dressing darübergiessen und gut mischen.
30 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch und
Ingwerwurzel schälen und fein hacken.
Von der Limette die Schale abreiben und
3 EL Saft auspressen. Öl,
Essig, Limettensaft und -schale,
Knoblauch, Ingwer und BIRNEL verrühren.
Mit Kreuzkümmel,
Koriander,
Cayennepfeffer und
Salz würzen.

Korianderblättchen von den Stielen zupfen und den
Salat damit und evtl. mit Limettenspalten garnieren.

...

Birnelmarinade für Grilladen

- 2 EL BIRNEL
- 1 TL Worcestersauce
- 1 EL Sojasauce
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 5 Tropfen Tabasco
- 1 EL Cognac
- 2 EL Erdnussöl

Alle Zutaten gut verrühren, Fleisch darin wenden und mindestens 1 Std. marinieren.

...

Salbei-Rehschnitzel an Birnel-Wildrahmsauce

- 12 Rehschnitzel
- 1 EL ÖL
- 2 TL Dijon-Senf, scharf
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 12 Salbeiblättchen
- 2 EL Birnengeist oder Gin
- 4 dl Wildfond
- 180 g Saucenrahm
- 1 EL BIRNEL
- 4 Blättchen Salbei
- 1–2 Birnen
- 1 EL Butter

Die Rehschnitzel mit einem Öl-Senf-Gemisch beidseitig bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel ein Salbeiblatt legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Rehschnitzel ohne weitere Ölzugabe 1–2 Minuten anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte im auf 60 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Den Bratsatz mit Birnengeist und Wildfond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen.

Saucenrahm, BIRNEL und fein geschnittene Salbeiblättchen begeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen in Schnitze schneiden, entkernen und kurz in der Butter sanft braten.

Zum Servieren die Sauce nochmals aufkochen und zu den Rehschnitzeln anrichten. Mit gebratenen Birnenschnitzen garnieren und die evtl. mit Salbeiblättchen garnieren.

TIPP!

Mit selbstgemachten Spätzle oder Kartoffelgnocchi servieren.

Fleischgerichte

...

4 Zwiebeln, ca. 500 g
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
4 dl Halbrahm

4 Hohrückenfilets
Bratcrème
Salz
Pfeffer

4 TL BIRNEL
wenig rosa Pfefferkörner
Oregano

...

Hohrückenfilets mit Zwiebelgratin

Zwiebeln schälen und fein hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zwiebeln in 4 ausgebutterte Gratinformen verteilen und andrücken. Halbrahm darübergiessen.

In der Mitte des auf 240° C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten gratinieren.

Das Fleisch würzen, in der Bratcrème kräftig anbraten und bei mittlerer Hitze je nach Belieben durchbraten. Je ein Stück Fleisch auf den fertigen Zwiebelgratin in die Gratinformen legen.

BIRNEL über das Fleisch träufeln, grob zerdrückte Pfefferkörner und Oregano darüberstreuen und sofort servieren.

TIPP!

Je nach Belieben frischen, fein gehackten Rosmarin oder Thymian vor dem Gratинieren mit den Zwiebeln mischen.

...

Schweinefleisch süss-sauer

600 g Schweinefleisch,
geschnetzelt
2 Zwiebeln
1 grosse grüne Peperoni
1 grosse rote Peperoni
1 Dose Ananas

Sauce süss-sauer:
6 EL BIRNEL
4–5 EL Essig
3 EL Sojasauce

3 EL Tomatenketchup
ca. 2½ dl Wasser
ca. 1 TL Salz
2 EL Maizena, 2 EL Wasser

Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Zwiebeln und Peperoni klein schneiden und anbraten. Sauce vorbereiten und mit dem aufgelösten Maizena zum Gemüse geben und aufkochen. Kleingeschnittene Ananas begeben und noch ca. 5 Minuten leicht köcheln. Fleisch dazugeben und kurz erwärmen.

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen, nach Belieben noch einige Tropfen Tabasco zufügen.

Maizena in Wasser auflösen

...

Kalbshaxe mit Birnel glasiert

Kalbshaxe, ca. 1 kg
½ Lauchstängel
2 Zwiebeln
2 Rüebli
3 Knoblauchzehen
5 Pfefferkörner

Rüebli und Lauch in grobe Würfel bzw. Ringe schneiden. Zwiebel waschen und mit der Schale in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen waschen und mit der Schale halbieren. Pfefferkörner zerdrücken. Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und Rüebli, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferkörner dazugeben. Hitze reduzieren. Kalbshaxe ebenfalls hineinlegen. Sie sollte gut mit dem Sud bedeckt sein. Ca. 3 Std. zugedeckt unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis die Haxe weich ist.

Glassage:
150 g Zucker
3 dl Rotweinessig
150 g BIRNEL

Zucker zergehen lassen und leicht köcheln, bis ein dunkles Caramel entsteht. Mit Rotweinessig ablöschen, einkochen lassen, bis es die gleiche Konsistenz wie BIRNEL aufweist.

BIRNEL dazugeben, auskühlen lassen.

Nicht in den Kühlschrank stellen!

Ofen auf 200°C vorheizen.

Kalbshaxe mit der Glassage gut bepinseln und 15 Minuten im Ofen garen. Kalbshaxe erneut bepinseln und nochmals 15 Minuten garen lassen. Erneut bepinseln und servieren.

TIPP!

Die gekochte Kalbshaxe kann zugedeckt im Kühlschrank 1–2 Tage gelagert werden.

Vegetarische Mahlzeiten

...

500 g Hörnli
150 g Schabziger,
gerieben

Brösmeli:
50 g Butter
6 EL altes Brot

4 Äpfel
2–3 dl BIRNEL

...

Ziger-Hörnli mit Apfelschnitzen

Hörnli in Salzwasser weichkochen, abgiessen und abtropfen lassen. Hörnli abwechslungsweise mit dem Schabziger in eine vorgewärmte Platte geben.

Butter schmelzen, geriebenes Brot begeben und auf kleinem Feuer rösten, bis es eine kräftige braune Farbe hat. Über die Hörnli verteilen.

Äpfel in Schnitze schneiden.
BIRNEL in einer weiten Pfanne heiss werden lassen, die Apfelschnitze begeben und durch Hin- und Herschwenken der Pfanne mit dem BIRNEL überziehen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
Warm zu den Hörnli servieren.

TIPP!

Ziger-Hörnli mit Apfelmus anstelle Apfelschnitzen servieren.

...

Apfelmus

1 kg säuerliche Äpfel
1 dl Wasser
Zimt, Nelkenpulver

250 g BIRNEL

rüsten, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Wasser hinzufügen und die Äpfel weichkochen. Nach Belieben wenig Zimt oder Nelkenpulver vor dem Kochen zugeben. Gekochte Äpfel durch das Passevite streichen oder mixen.

BIRNEL dem heissen Apfelmus beifügen, gut mischen.

TIPP!

Das Apfelmus eignet sich auch vorzüglich als Unterlage zu Fruchtwähen.

TIPP!

Falls Sie das Apfelmus längere Zeit aufbewahren möchten, empfiehlt es sich, die BIRNEL-Menge auf 350 g zu erhöhen. Apfelmus heiss in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschliessen.

...

Cannelloni mit Rotkrautfüllung

600 g Rotkohl
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Butter zum Andünsten
2 dl Gemüsebouillon
1 EL BIRNEL
½ TL Koriandersamen
1 Prise Nelkenpulver
1–2 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Zusammen mit den gehackten Zwiebeln und der ausgepressten Knoblauchzehe in Butter ca. 5 Minuten andämpfen.

Gemüsebouillon, BIRNEL, zerdrückte Koriandersamen und Nelkenpulver zugeben und zugedeckt ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit wenig Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Abtropfen in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen.

16 grüne Lasagneblätter,
vorgekocht
160 g Gruyère

Das Rotkraut in die Lasagneblätter wickeln. Die Cannelloni in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit Gruyère bestreuen. Die aufgefangene Rotkrautflüssigkeit dazugießen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten überbacken.

...

Apfel-Muscheln

24 grosse Teigwarenmuscheln,
ca. 150 g Butter
4 säuerliche Äpfel
Butter zum Dämpfen
1 TL Zitronensaft
3 EL BIRNEL
2–3 EL Mandelblättchen

Die Teigwaren in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen. In eine ausgebutterte Form verteilen. Klein geschnittene Äpfel in der Butter knapp weich dämpfen.

Mit Zitronensaft und BIRNEL mischen und in die Teigwarenmuscheln verteilen. Sauce darüber giessen.

Mit Mandelplättchen bestreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten gratinieren. Heiss oder lauwarm servieren.

Sauce:
1,8 dl Saucenrahm
3 EL Apfelsaft
Mark von ½ Vanillestängel
2–3 EL BIRNEL

Alle Zutaten verrühren und über die Teigwarenmuscheln giessen.

Vegetarische Mahlzeiten

...

2 dl Weisswein
1½ EL BIRNEL
150 g Dörrbirnen
(Weichspeckbirnen)

400 g Pastinaken
400 g Rüebli
1 Zwiebel
Bratcrème zum Anbraten
1,5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
75 g Gruyère
75 g Appenzeller

300 g Butter-Blätterteig,
3 mm dick ausgewallt
1 Eigelb mit
1 TL Milch verdünnt

4 Boskop-Äpfel
4 EL getrocknete Cranberries
4 EL Orangensaft

4 Eier
100 g BIRNEL
500 g Magerquark
abgeriebene Zitronenschale
Salz
6 EL Griess
2 TL Backpulver
2 TL Öl

...

Pastinaken-Topf mit Blätterteighaube

Weisswein erwärmen und mit BIRNEL verrühren und die Dörrbirnen mindestens 4–5 Std. oder über Nacht darin einweichen. Dann abgiessen und Flüssigkeit beiseitestellen. Dörrbirnen vierteln.

Pastinaken rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rüebli schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und mit dem Gemüse in einem Brattopf andämpfen, Dörrbirnen zugeben. Mit der Einweichflüssigkeit und der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten knapp weich garen, auskühlen lassen und in 4 Suppentassen von je ca. 4 dl Inhalt verteilen. Käse darüberstreuen.

Vom Teig Rondellen ausstechen, deren Durchmesser etwa 3 cm grösser ist als die Tassen. Ränder der Suppentassen mit Eigelb bestreichen und die Teig-rondellen auf die Tassen legen, leicht andrücken und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.

...

Apfel-Quark-Auflauf mit Cranberries

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit den Cranberries im Orangensaft marinieren.

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und das Obst darunter mischen. Eine Auflaufform mit dem Öl einfetten, Quark-Obst-Masse einfüllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen und heiss servieren.

...

Obst-Auflauf

175 g Brot vom Vortag
400 g Quitten
oder feste Birnen
100 ml Apfelsaft
50 ml BIRNEL
400 g kleine Äpfel
1 EL Zitronensaft
50 g getrocknete Feigen
oder Backpflaumen
50 g gehobelte Mandeln

Guss:

400 ml Milch
3 Eier
100 g Zucker
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 TL Zimt

Brot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und den Boden einer ausgefetteten feuerfesten Form damit belegen.

Die Quitten oder wahlweise Birnen mit dem Apfelsaft und dem BIRNEL weich köcheln.

Die Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden, sofort Zitronensaft darüberträufeln. Feigen in Streifen schneiden. Apfel-, Feigenstreifen und Mandeln mischen.

Lagenweise gekochte Quitten bzw. Birnen, Brot, Apfelmischung in die Form schichten. Mit Brot abschliessen.

Alle Zutaten verquirlen.

Über den Auflauf giessen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 30–40 Minuten backen.

Zopf, Brot und Kuchen

...

...

Zopfbrot

1 kg Vollweizenmehl

1 EL Salz

120 g Butter

30 g Hefe

1–2 EL BIRNEL

6 dl Milch, lauwarm

in eine Schüssel geben
am Rand beifügen
in Flocken zugeben

Hefe in BIRNEL und Milch auflösen

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.
Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zuge-
deckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.
2 Zöpfe flechten oder den Teig in zwei eingefettete
Cakeformen geben

1 Ei Verklopfen und Zöpfe zwei Mal bestreichen.

Zöpfe in den kalten Ofen schieben oder nochmals
gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Backen: untere Ofenhälfte, 220 °C, 35–45 Min.

...

Apfelbrot

750 g Äpfel

100 g BIRNEL

1 TL Zimt

½ EL Kakao

wenig Nelkenpulver

(60 ml Rum)

150 g Nüsse

150 g Rosinen

150 g Feigen

abgeriebene Zitronenschale

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Äpfel an der Röstiraffel reiben, Nüsse grob hacken,
Feigen in Streifen schneiden.

Alles mit den restlichen Zutaten bis und mit Zitronen-
schale mischen, über Nacht stehen lassen.

Nach Belieben Rum dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Früchte-
masse kneten. Alles in eingebuttrte Cakeformen oder
andere kleine Formen füllen und ca. 80 Minuten im
auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

Zopf, Brot und Kuchen

...

...

Birnenbrot (für 2 Brote)

Je 100 g Dörripflaumen,
Haselnüsse, Baumnüsse,
Mandelsplitter, Rosinen und
Korinthen
5 kleine Birnen
3 EL Williamsschnaps
oder Kirsch nach Belieben

Teig:

je 250 g Weiss- und Ruchmehl
2 TL Salz
je 1 TL Zimt-, Ingwer- und
Korianderpulver
½ TL Nelkenpulver
20 g Hefe
3 TL Zucker
gut 1 dl Milch
50 g Butter
180 g Joghurt nature
2 EL BIRNEL
1 Eigelb mit
1 EL Vollrahm verquirlt

Dörripflaumen und Birnen in Stücke schneiden und Nüsse grob hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und marinieren mit Williamsschnaps oder Kirsch.

Mehl, Salz und Gewürze mischen. Hefe mit Zucker auflösen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mit Hefe, Joghurt und BIRNEL zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Std. gehen lassen.

Frucht-Nuss-Mischung von Hand in den Teig einarbeiten.

Teig halbieren, 2 Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Mit Eigelb bepinseln und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Std. backen.

Apfel- oder Birnenbrot ergeben mit Käse eine vollwertige köstliche Mahlzeit.

...

Wähenguss für Obstkuchen

1 TL Maizena
½ dl Milch
1 Becher Naturejoghurt
2 EL BIRNEL
1 TL Vanillezucker
1 Ei, verklopft

in Massbecher geben, sehr gut rühren, über die Früchte verteilen.
Reicht für ein Blech von ca. 24 cm Ø.

Zopf, Brot und Kuchen

...

1 Portion Kuchenteig

50 g Haselnüsse, gemahlen

750 g Stachelbeeren

2 Eier

½ dl Rahm

4 EL BIRNEL

1 Prise Curry

...

Stachelbeeren Bäuerinnenart

Teig 3 mm dick auswallen und ein ausgebuttertes Blech damit belegen.

Haselnüsse auf den Teigboden streuen.

Stachelbeeren darauf verteilen.

Eier, Rahm, BIRNEL und Curry verquirlen, auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der zweit-untersten Rille 35–40 Minuten backen.

Schmeckt warm am besten.

...

Bananen-Quark-Küchlein mit Zitronen-Birnel-Crème

65 g Butter

3 grosse Eier

6 EL BIRNEL

200 Weizenvollgriess

500 g Quark

1 TL frisch geriebener Ingwer

4–6 sehr reife Bananen

Bratbutter

Butter, Eier und BIRNEL in eine Schüssel geben und warm stellen. Griess zufügen und die Masse cremig rühren.

Quark, Ingwer und in Scheiben geschnittene Bananen zugeben und verrühren (die Bananen sollen nicht zermust werden). Die Masse 20 Minuten im Kühlschrank aufquellen lassen.

Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und die Masse esslöffelweise hineingeben. Mit einem nassen Löffel zu Küchlein streichen. Mit aufgelegtem Deckel ca. 5 Minuten pro Seite bei Mittelhitze braten.

Crème:

1 EL BIRNEL

1 TL Zitronenschale

Saft von ½ Zitrone

3–4 EL Naturejoghurt

BIRNEL mit den anderen Zutaten glatt rühren und zu den warmen Bananen-Quark-Küchlein servieren.

Zopf, Brot und Kuchen

...

...

Luzerner Bauern-Lebkuchen

300 g BIRNEL

½ l Rahm

1 EL Birnenträsch

oder Kirsch

500 g Vollkornmehl

2 EL Lebkuchengewürz

2 TL Natron

1 Prise Salz

Alles miteinander gut verrühren

gut mischen und mit der Flüssigkeit zu einem weichen Teig verarbeiten. Runde Laibe auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech löffeln. Ergibt zwei mittelgrosse oder drei kleine Lebkuchen.

Backen: 180 °C, 30–35 Min.

Die heissen Lebkuchen mit BIRNEL bepinseln.

...

Apfel-Nuss-Torte

Teig:

250 g Margarine oder Butter

250 g BIRNEL

1 Prise Salz

4 Eier

225 g Mehl

1 TL Backpulver

**100 g gemahlene Haselnüsse,
geröstet und ausgekühlt**

Weiche Margarine oder Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. BIRNEL, Salz und Eier beifügen unditerrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen und darunterrühren. Teig in zwei Hälften teilen. Haselnüsse unter eine Teighälfte mischen. Diese in eine Springform von 24 cm Durchmesser geben und glatt streichen. Einen 3 cm hohen Rand hinaufziehen.

Füllung:

800 g bis 1 kg Äpfel

Schale und Saft einer Zitrone

**ca. 75 g Haselnüsse,
geröstet, geschält**

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronenschale und -saft mischen. Apfelmasse mit dem restlichen Teig verrühren. Auf den Teig in der Springform füllen, glatt streichen. Den Rand mit den Haselnüssen verzieren.

50–60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.



In Folie eingepackt lässt sich die Torte 5–6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zopf, Brot und Kuchen

...

170 g weiche Butter
6 Eigelb
100 ml BIRNEL
1 Spritzer/Spur Vanille
1 Prise Salz
150 ml Kefir
150 g Mandeln, gehackt
6 Eiweiss
300 g Vollkornmehl

...

Kefircake

Die Butter zusammen mit den Eigelben, dem BIRNEL und Salz schaumig rühren; Kefir und Mandeln zugeben und erneut rühren.

Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Vollkornmehl abwechselnd in Schichten sorgfältig darunterziehen. Sofort in die ausgebutterte Cakeform (30–35 cm Länge) füllen und in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

TIPP!

Eier, BIRNEL und Kefir sollen zur Verarbeitung Zimmertemperatur haben; die Masse wird dadurch sämiger.

...

Beerenclafouti

250 g Mehl
50 g Butter
4 Eigelb
4 EL BIRNEL
2 dl Milch
4 Eiweiss
1 Prise Salz
500 g Beeren

Mehl kranzförmig in eine Schüssel geben.

Butter lauwarm schmelzen.

Eigelb, BIRNEL und Milch glatt rühren. Butter beifügen, in die Schüsselmittle giessen und von der Mitte her sorgfältig mit dem Mehl vermischen. Eiweiss mit dem Salz steifschlagen und unter den Teig ziehen. In eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen, Beeren darauf verteilen.

Ca. 40–45 Minuten backen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C. Auf Gitter auskühlen lassen.

...

Apfelmuffins (12–15 Stück) mit Apfelchips

225 g Mehl
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
100 g BIRNEL
2 Eier
100 g Joghurt nature
3 EL Apfelsaft
50 g Butter, flüssig
1 Apfel, ca. 150 g

Mehl, Salz und Backpulver mischen.

BIRNEL, Eier, Joghurt, Apfelsaft und ausgekühlte flüssige Butter dazugeben.

Apfel an der Bircherraffel reiben, zum Teig geben und gut vermischen.

Teig in die Förmchen füllen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

Apfelchips:

1 kleiner Apfel
Puderzucker

Apfel in feine Scheiben hobeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Puderzucker bestreuen. Im auf 100 °C zurückgestellten Ofen ca. 1 Std. trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trocknungszeit wenden.

TIPP!

Die Muffins lassen sich tiefkühlen.

Die Apfelchips können trocken 2–3 Wochen aufbewahrt werden.

...

Zimtguezli

3 EL BIRNEL
150 g Butter
3 TL Zimt
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
1 Prise Nelkenpulver
200–250 g Vollkornmehl

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen gut verrühren. Mehl zugeben, kurz zusammenkneten, mind. 1 Std. zugedeckt kühlstellen. 1 cm dick auswallen, Stengeli schneiden.

Backen: Ofenmitte, 180 °C, 10–15 Min.

Kleingebäck

...

3 kleine rote Äpfel
3 kleine gelbe Äpfel
120 g Haselnüsse

100 g Zucker
50 g BIRNEL
1 dl Vollrahm
1 EL Butter

...

Liebesäpfel zum Valentinstag (6 Stück)

Äpfel waschen, Fliege entfernen. Holzspiesschen beim Stielansatz in die Äpfel stecken, kühl stellen.

Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten, bis die Häutchen platzen.

Nüsse in ein Küchentuch geben und reiben, bis der grösste Teil der Häutchen entfernt ist.

Nüsse grob hacken und in einen Suppenteller geben.

Alle Zutaten unter Rühren 10–12 Minuten caramel-artig einkochen. Test: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben. Er sollte nicht mehr zerfliessen.

Äpfel zur Hälfte ins Caramel tauchen und sofort in den Nüssen wenden. Auf einem beschichteten Blech auskühlen lassen. Sofort geniessen.

...

Saftige Birnen-Quark-Törtchen

(für 6 Förmchen von 12 cm Durchmesser)

200 g Mehl
½ TL Salz
50 g Zucker
80 g Butter, kalt
0,5 dl Wasser
1 Ei

Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter in Stücken dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen, Ei und Wasser verrühren, hineingiessen und zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). In Folie gewickelt 20 Minuten kühl stellen.

Nachher Teig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen und in die ausgebutterten Förmchen legen. Teigböden mit einer Gabel einstechen.

1 dl Wasser oder Weisswein
Saft von ½ Zitrone
2 EL Zucker
3 Birnen

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden. Wein oder Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Birnen beifügen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

200 g Halbfettquark
3 Eigelb
wenig Zitronenschale
2 EL BIRNEL
2 Eiweiss
Puderzucker

Quark, Eigelb, Zitronenschale und BIRNEL glattrühren. Eischnee darunterziehen. Füllung in die Förmchen giessen, Birnen darauf verteilen.

In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Ausgekühlte Törtchen mit Puderzucker bestäuben.

Kleingebäck

...

500 g Johannisbeeren
4 EL BIRNEL
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamom
½ TL Zimt
8 Eier
8 EL Wasser
1 Prise Salz
Butter zum Backen

...

Johannisbeertaschen

Die Gewürze im leicht erwärmten BIRNEL glattrühren. Johannisbeeren beifügen und 1 Std. marinieren. Aus Eiern, Wasser und Salz einen Teig herstellen, 8 Omeletten backen. Je eine Hälfte mit ⅛ der Beeren belegen, mit der anderen Hälfte zudecken und nochmals falten zu einem Viertel.

TIPP!

*Nach Wunsch einen Schuss Himbeergeist oder Calvados zum BIRNEL geben.
Omeletten mit ½ dl Grand Marnier flambieren.*

...

Energieschnitten

160 g Dinkelmehl
160 g gemischte Dörrfrüchte
80 g Haselnüsse
knapp 3 EL BIRNEL
80 g weiche Rosinen
180 g Naturejoghurt
wenig Zimt
Nelkenpulver

in Schüssel geben.
Dörrfrüchte klein schneiden, Haselnüsse hacken und unter das Mehl mischen.

BIRNEL bis und mit Gewürzen mischen und unter die Mehl/Früchtemasse mischen. 1 Std. zugedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Masse 1 cm dick auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen.

Backen: Ofenmitte, 180°C, ca. 10 Min., auskühlen lassen, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

In Blechdose aufbewahren.

TIPP!

Besonders gut schmecken die Schnitten nach 2–3 Tagen.

...

Kleine Schachbrett-Kuchenwürfel zum Kaffeeplausch (70 Würfel)

Dunkler Teig:

250 g Butter
300 g dunkle Schokolade
1,5 dl Espresso
5 Eier
250 g Zucker
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Heller Teig:

300 g Butter, weich
300 g Zucker
6 Eier
Schale von 2 Zitronen
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Butter und Schokolade mit Espresso bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Schokolademasse unter Rühren beifügen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse heller ist. Abgeriebene Zitronenschale darunter mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

Teige separat auf zwei ofengrossen, mit Backpapier belegten Blechen ausstreichen und nacheinander im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

Kuchen wenden und Backpapier entfernen.

Sirup:

100 g BIRNEL
Saft von 2 Zitronen
2 EL Wasser

Alle Zutaten aufkochen. Auf den noch warmen hellen Kuchen träufeln, auskühlen lassen.

Kakaopulver
Puderzucker

Beide Kuchen in Würfel von 5x5 cm schneiden. Schokoladewürfel mit Kakaopulver, helle Würfel mit Puderzucker bestäuben.

Kleingebäck

...

200 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Butter, kalt
2 EL Sultaninen

1 Ei, verknüpft
2 EL BIRNEL
ca. 2 EL Milch

wenig Milch

...

Scones (feines englisches Teegebäck)

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl fein verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Sultaninen beifügen.

Ei, BIRNEL und Milch verrühren, dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen.

2 cm dick auswallen und runde Plätzchen (3–4 cm Ø) ausstechen, auf ein gefettetes Blech geben.

Oberfläche der Plätzchen mit Milch bestreichen.

Backen: obere Ofenhälfte, 220 °C, 8–10 Min.

TIPP!

Scones halbieren und mit Butter bestreichen.

Schmecken am besten ganz frisch serviert, zusammen mit Konfitüre oder BIRNEL.

...

Zwetschgen-Streusel

800 g Zwetschgen, halbiert
60 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Prise Zimt
3 EL BIRNEL
60 g flüssige Butter

Zwetschgen in eine bebutterte Gratinform geben.

Für den Streusel Mehl, Mandeln und Zimt mischen, BIRNEL und Butter begeben, rühren bis sich Klümpchen bilden.

Auf die Zwetschgen verteilen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 200 °C in der Ofenmitte.

TIPP!

Anstelle von Zwetschgen kann auch Rhabarber verwendet werden.

...

Läbchüechli fürs Chlaussäckli

(für ca. 30–45 Stück)

50 g Butter, weich
175 g Rohrzucker
125 g BIRNEL
1 Ei
100 g Crème fraîche
375–400 g Weiss- oder
Halbweissmehl
2–3 EL Haselnüsse
1 EL Lebkuchengewürz
1 Msp. Muskatnuss
1 EL Kakaopulver
1 TL Natronpulver
Milch zum Bestreichen

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
Rohrzucker und BIRNEL beifügen, schaumig rühren.

Ei und
Crème fraîche kurz darunter mischen.
Mehl mit gerösteten, gemahlenen Haselnüssen,
Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen,
dazugeben. Zugedeckt 1 Std. kühl stellen.
Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten.
Zwischen Backpapier 7 mm dick auswallen.
Motive ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und
mit Milch bestreichen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10
Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

1 Eiweiss
100 g Puderzucker
Zuckerperlen

Eiweiss sehr steif schlagen, Puderzucker dazusieben
und kurz weiterschlagen. In Spritzsack füllen und
Lebkuchen verzieren und mit Zuckerperlen bestreuen.

120 g Butter
120 g Puderzucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
4 EL BIRNEL

BIRNEL-Sauce:

1 TL Maizena
3 EL BIRNEL
1,5 dl Wasser
wenig Zitronensaft

...

Englischer Steampudding mit Birnelsauce

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren.

Eier begeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls daruntermischen.

BIRNEL in eine gut ausgebutterte Pyrexform geben (evtl. Boden vorher mit einem Stück Backpapier belegen). Teig sorgfältig darauf verteilen.

Form höchstens zu $\frac{2}{3}$ füllen!

Den Deckel aufsetzen und diesen zusätzlich mit einem Backpapier und Schnur festmachen, so dass die Form luftdicht verschlossen ist.

Die Form in eine grosse Pfanne stellen. Damit es beim Kochen nicht «scheppert», ein Küchentuch auf den Pfannenboden legen. Kochendes Wasser in die Pfanne giessen, etwa bis zur Hälfte der Puddingform. Den Deckel auf die Pfanne setzen und ca. 1 Std. leicht kochen lassen. Den Pudding auskühlen lassen und stürzen. Mit BIRNEL-Sauce servieren.

Maizena mit etwas Wasser auflösen, zusammen mit BIRNEL, restlichem Wasser und Zitronensaft aufkochen. Heiss zum Pudding servieren.

...

Mohnparfait

50 g Mohn
2 Eigelb
2 EL BIRNEL
1 dl Rahm
2 Eiweiss
1 Prise Zucker

Mohn in der Bratpfanne langsam und unter Rühren rösten, bis er duftet. Auskühlen lassen.

Eigelb und BIRNEL luftig rühren und mit dem Mohn mischen. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unter die Masse ziehen.

In kleine Förmchen füllen und 3–4 Std. tiefkühlen. Herausnehmen, kurz in heisses Wasser tauchen und auf Dessertteller stürzen.

...

Lebkuchenmousse

250 g Mascarpone
2 EL Lebkuchengewürz
2 Eigelb
30 g BIRNEL
30 g Puderzucker
2 Blatt Gelatine
3 dl Vollrahm
80 g Lebkuchen

Lebkuchen in kleine Würfelchen schneiden.
 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 Rahm steif schlagen.
 Mascarpone, Eigelb und BIRNEL gut verrühren.
 Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und unter die Mascarpone Masse rühren.
 Gelatine ausdrücken und mit einem Löffel Mascarpone-Masse auf kleiner Flamme zergehen lassen.
 Mit dem Rest der Mascarpone-Masse vermischen.
 Lebkuchenwürfelchen begeben. Schlagrahm vorsichtig unterheben.
 Mindestens 12 Std. kalt stellen.

...

Kürbiskompott mit Feigen

500–600 g Kürbisfleisch
6 getrocknete Feigen
1 Zitrone
200 g BIRNEL
200 ml Wasser
1 Zimtstange
100 g geschälte ganze Mandeln

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel, die Feigen in feine Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen.
 Zitronensaft, BIRNEL, Wasser und Zimtstange aufkochen, die Kürbiswürfel und die Feigenstreifen darin 8–10 Minuten köcheln lassen.
 Die ganzen Mandeln dazugeben, einmal kurz aufkochen.

Mit der Schaumkelle die festen Teile herausnehmen und auf Teller anrichten, evtl. wenig Flüssigkeit darüberträufeln.

TIPP!

Kürbiskompott passt sehr gut zu BIRNEL-Parfait, Zimt- oder Vanilleglace.

TIPP!

Das Kompott kann heiss in vorgewärmte Gläser gefüllt werden. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und damit den Glaseinhalt gut bedecken. Die Gläser sofort verschliessen.

2 frische Eigelb
1½ – 2 EL BIRNEL
2 Eiweiss
1½ dl Rahm

...

Birnel-Parfait

Eigelb und BIRNEL zu dichtem Schaum schlagen.
Eiweiss zu Schnee schlagen.
Rahm schlagen. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die luftige Eimasse ziehen.

In kalt ausgespülte Förmchen füllen. 4–6 Std. tiefkühlen.

Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Mit Rotweibirnen servieren.

...

Rotweibirnen

4 dl Rotwein
(am besten Burgunder)
3 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 TL Orangenschale
60 g BIRNEL
40 g Zucker
4 feste Birnen
4 EL Johannisbeergelée
1 TL Maizena

Für den Weinsirup Rotwein, Nelken, Zimtstange, abgeriebene Orangenschale, BIRNEL und Zucker aufkochen.

Birnen schälen, Stiel nicht entfernen, von unten mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse herausnehmen, unten gerade schneiden, damit die Birnen stehen können. Birnen in den Weinsirup geben und etwa 20 Minuten garen. Die Birnen müssen fest bleiben. Birnen herausnehmen und beiseitestellen.

Weinsirup bis zur Hälfte einkochen lassen. Gelée beimischen, Maizena mit wenig Wasser anrühren und unter den Weinsirup geben. Etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, durch ein Sieb giessen und die Birnen darin erwärmen. Birnen in der Sauce anrichten.

TIPP!

Rotweibirnen passen hervorragend zu Lebkuchencrêpe oder BIRNEL-Parfait.

TIPP!

Anstelle von Birnen können auch Zwetschgen verwendet werden. Diese vor dem Kochen im Weinsirup mit einem Zahnstocher ein paar Mal einstechen, damit die Haut nicht platzt.

[illegible]

Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz



Seit dem Herbst 1999 arbeiten der SVS und die Winterhilfe Schweiz beim Vertrieb von BIRNEL zusammen. Ziel ist es, das hochwertige, vielseitig verwendbare Birnensaftkonzentrat noch weiter zu verbreiten. Wenn die Hochstamm-Obstgärten in unserem Land gerettet werden sollen, sind Anstrengungen auf allen Ebenen nötig. Besonders wichtig ist, dass der Absatz des Hochstamm-Obstes gesichert ist.

Der Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz setzt sich als vielseitiger Naturschutzverband für die Erhaltung und Förderung der Natur und insbesondere für die Vögel und ihre Lebensräume ein. Er führt Projekte zum Schutz gefährdeter Arten (zum Beispiel Steinkauz und Eisvogel) und Lebensräume wie Hochstamm-Obstgärten und Hecken durch und unterstützt Schutzvorhaben in der Schweiz und weltweit. Die Naturschutzarbeit des nationalen Verbandes wird durch die unzähligen Aktivitäten der 20 Kantonalverbände und Landesorganisationen sowie der 500 lokalen Sektionen, der Naturschutzvereine in den Gemeinden, tatkräftig mitgetragen. Gegründet 1922, ist der SVS mit seinen 60'000 Mitgliedern der einzige der drei grossen Naturschutzverbände der Schweiz, der bis in die Gemeinden strukturiert ist. Der SVS ist von der ZEWO als gemeinnützig anerkannt.

Gerne geben wir Ihnen mehr Information zur Arbeit des SVS und zu Naturschutzfragen.

Schweizer Vogelschutz SVS/BirdLife Schweiz

Wiedingstrasse 78, Postfach
8036 Zürich
Telefon 044 457 70 20
Telefax 044 457 70 80
svs@birdlife.ch, www.birdlife.ch

Spendenkonto: PC 80-9450-3

Impressum

Herausgeber Winterhilfe Schweiz

Neuaufgabe 2010

Rezepte Internet und private Quellen

Herstellung PMS Print & Multimedia Solutions AG, Lavaterstrasse 66, 8002 Zürich



...
Clausiusstrasse 45
8006 Zürich

Tel. 044 269 40 50
Fax 044 269 40 55

info@winterhilfe.ch
www.winterhilfe.ch

PC 80-8955-1