

KUNDENBRIEF & REZEPTE KW 52/2009



ÖKOKISTE HOFGUT LETTEN

Letten 1 - 83670 Bad Heilbrunn
Tel. 08046/891122 (23) - Fax 08046/891121
E-Mail: info@hofgut-letten.de
Internet: www.hofgut-letten.de
DE - 037-Öko-Kontrollstellennummer



frisch - ökologisch - frei Haus

UNSERE KUNDENTELEFONZEITEN IN
DEN FERIEEN:

Montag bis Freitag:
8.00 bis 12.00 Uhr



Christtag

Die alten Klänge hör' ich wieder schallen,
des Gottessohns Verherrlichung geweiht,
zu feiern jene gnadenreiche Zeit,
wo er als Mensch Erlösung bracht' uns allen.

Und wieder tret' ich in des Domes Hallen,
die enge Brust, sie wird mir wieder weit;
die ganze Jugend schau' ich wie erneut,
verkläret von des Glaubens milden Strahlen.

O tönet weiter, volle Friedenslieder!
Tönt in die Brust die alte Ruhe wieder,
ruft mir der Kindheit ersten Sinn zurück!

Und will er mich auch nimmer frisch
durchglühen,
will er erlöschen in des Lebens Mühen,
so mahnt mich doch an das verklung'ne Glück!

Josef Viktor von Scheffel 1826 - 1886

**In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein
gesegnetes Weihnachtsfest!**

Ihr Team des Hofguts Letten

Wie feiern unsere Nachbarn Weihnachten?

Weihnachten in Frankreich

Frankreich ist als Land der guten Küche und Genießer bekannt. Kein Wunder also, dass beim französischen Weihnachtsfest das Weihnachtsessen eine ganz bedeutende Rolle spielt. Das Weihnachtsessen wird in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember mit allerhand besonderen Delikatessen zelebriert. Dazu gehört das so genannte "Reveillon" - eine festliche Menüzusammenstellung mit Truthahn, Pasteten, Austern, gezuckerten Maronen und als krönendes Getränk prickelnder Champagner. Auch "Dinde aux marons" kommt zu Weihnachten oft in Frankreich auf die Festtafel. - Dabei handelt es sich um einen Truthahn, der mit Maronen garniert ist. Ein weiteres Highlight des französischen Weihnachtsessens ist die "Buche des Noel" - eine Schokoladen-Biskuitrolle, die als Dessert serviert wird.

Nach dem ausgedehnten Weihnachtsmahl geht die ganze Familie in die Kirche zur Weihnachtsmesse "Messe de Minut", die um Mitternacht begangen wird. Während die Familie an der Messe teilnimmt, besucht der französische Weihnachtsmann "Père Noel" die Häuser und hinterlässt Geschenke für die Kinder, die aus diesem Grund extra ihre Schuhe bereitgestellt haben. In früheren Zeiten war nicht der Weihnachtsmann am Heiligen Abend in Frankreich für die Geschenke zuständig, sondern der Nikolaus "Saint Nicolas", der am 6. Dezember die Gaben für die Kinder brachte.

Ein erwähnenswertes Highlight ist die Weihnachtskrippe in der französischen Hauptstadt Paris: Diese Krippe wird in einem Riesenzelt aufgebaut und gehört zu einer der größten Weihnachtskrippen weltweit.



Ideal zum Fest

Winzersekt

Ein hervorragender Winzersekt ist dieser "badische Champagner". Der sortenreine Jahrgangssekt von der Lage "Jechtinger Steingrube" ist fruchtig - mild, hat eine feine Birnennote und dezente Säure. Gekeltert in traditioneller Flaschengärung.

Prosecco

Er besticht durch viel Frische und feine typische Proseccocharakteristik, kommt im modernem Kleid mit viel Wiedererkennungspotenzial.

Gefüllte Weihnachtsäpfel in Vanille-Creme

Zutaten:

50 g getrocknete Aprikosen, 100 g Walnuskerne,
1 kleines Stück Ingwer, 1 EL Honig, 60 g Butter
4 Äpfel, Zitronensaft, 4 Eigelb, 1/4 l Sherry
1 EL Ahornsirup, Zimt

Zubereitung:

Aprikosen fein würfeln. 50 g Nüsse zerbrechen oder grob hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Aprikosen, Ingwer, Nüsse, Honig und 20 g weiche Butter verrühren. Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. An der oberen Seite die Öffnung kegelförmig ausschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Honig-Nuss-Masse einfüllen.

Äpfel nebeneinander in einen kleinen Bräter setzen und bei 200 °C 25-30 Minuten auf der untersten Einschubleiste im Backofen garen. Zwischendurch mit der restlichen zerlassenen Butter begießen.

10 Minuten bevor die Äpfel gar sind, für die Creme die Eigelbe mit dem Sherry und dem Ahornsirup gut aufschlagen. Über heißem Wasserbad unter stetigem Schlagen so lange erhitzen, bis die Soße siedet.

Äpfel auf Tellern anrichten und mit der Soße umgießen. Mit Zimt bestreuen und mit den restlichen Walnüssen garnieren.



Bitte beachten Sie:

In **KW 53**
(28.12.09 - 31.12.09)
werden alle Kisten
einen Tag früher geliefert!

Am **Mittwoch**, den **6.1.2010**
(Heilig-Drei-Könige) beliefern wir Sie
ganz normal. Bitte **bestellen Sie** für die
Lieferung am 7.1.2010 schon bis
Dienstag, 5.1.2010 12 Uhr.



Die **Königsdorfer Backstube** macht
Urlaub! Bitte bestellen Sie zwischen
4.1. und 8.1.2010
BIO-SCHNITZER-Brote und
Kleingebäck der **Bäckerei Hegmann-
Büttner aus Bad Tölz.**



Produkt	Herkunft	Preis	Ihre Bestellung für KW 53/2009
Thymian im Topf	Hofgut Letten/ Demeter	1,75 € / Stück	
Winzersekt, 0,75 l	Weingut Norbert Helde	11,95 € / Flasche	
Winzersekt, 6 x 0,75 l	Weingut Norbert Helde	11,50 € / Flasche	
Prosecco 0,75 l	Weingut La Jara/Italien	8,75 € / Flasche	
Prosecco, 6 x 0,75 l	Weingut La Jara/Italien	8,25 € / Flasche	

Name: KdNr.: