

Naturkost Biene

Monika Friedrich
Bahnhofstraße 13
91154 Roth
Telefon 09171-6564
Fax 09171-89 54 865

... aus Freude am Essen

... was
es da
alles gibt:

Geschenk-Sets und
Geschenkgutscheine...



... natürlich werden Ihre Geschenke
bei uns auch liebevoll verpackt



Ein Besuch lohnt sich immer für Sie!
Wir freuen uns Sie wiederzusehen!

Das Naturkost Spezialitäten Fachgeschäft

Öffnungszeiten:

Mo-Do 9.00-13.00 & 14.30-18.00 Uhr

Fr. 9.00-18.00 Uhr

Sa 9.00-13.00 Uhr

Mittwoch nachmittag geschlossen

P

Parkplätze schräg gegenüber
neben der Kulturfabrik
2 Stunden kostenlos

Haselnuss-Ecken

Für den Teig: 150g Dinkelmehl und Mehl zum Arbeiten, 60g Zucker, 1Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 60g Butter

Für den Belag: 100g Butter, 100g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 100g gemahlene Haselnüsse, 100g gehackte Haselnüsse, 200g Orangenmarmelade, 200g Zartbitterkuvertüre.

Zubereitung:

Für den Teig: Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei u. Butter verkneten. 30 Min. kühl stellen.

Für den Belag: Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 EL Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Gemahlene und gehackte Nüsse unterrühren, Masse vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen (30x 25 cm), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mit Marmelade bestreichen. Die Nussmischung darauf verteilen und glatt streichen. 30 Minuten backen. Die noch warme Nussplatte erst in Quadrate (7cm), dann in Dreiecke schneiden. Die Spitzen der Nussecken in die flüssige Kuvertüre tauchen,