

bio&köstlich Lieblingsrezepte für 2025

Jetzt
bestellen!

Euer persönliches Dankeschön
zu Weihnachten

- über 60 leckere Rezepte aus Schrot&Korn
- mit Küchentipps und Bio-Wissen
- in schickem Format (125 x 125 mm)
- individuelle Gestaltung möglich, z.B. mit einem Eindruck oder einem individuell gestalteten Umschlag
- bis 31.8. Vorbestellpreis, Preisvorteil: 11 Cent pro Stück



Küchen-Knigge



Kühlschrank: Was kommt wo hin?

► **Oberes Fach**
Hier ist es zwischen 8 und 10 °C kalt. Aufstrichen, Marmelade, Margarine und Käse gefällt das. Auch Lebensmittellreste oder gekochte Speisen, die bald gegessen werden, liegen hier gut.

► **Mittleres Fach**
Milch und -produkte wie Joghurt. Quark, Sahne oder Ihre veganen Alternativen fühlen sich hier bei Temperaturen von rund 6 °C wohl.

► **Unteres Fach**
Der Bereich über dem Gemüsefach ist mit 4 bis 5 °C am kältesten. Hierhin gehört leicht Verderbliches wie Wurst- und Fleischalternativen. Wenn Ihr Kühlschrank ein 0-Grad-Fach hat, räumen Sie sie dorthin.

Zutaten
Sosse
250 g Himbeeren
50 g Rohrzucker
50 ml Wasser
BISKUIT
60 g Mehl | 4,5 g Speisestärke
1 TL Backpulver
90 g Rohrzucker | Prise Salz
3 Eier
einen Butter zum Kleben des Backpapiers
1 EL Zucker
FÜLLUNG
500 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnestief
2 EL Rohrzucker
500 g Himbeeren
1-2 Himbeervl-Miniblättchen

☆ Mind. | 10 Küchenstücke
⌚ Zubereitungszeit:
30 Minuten + Kühlzeit
⊖ Pro Portion: 315 kcal, 5 g E,
18 g F, 35 g KH

Himbeer-Biskuitrolle

- **Sosse:** Alle Zutaten in einen Topf (geschlossener Deckel) bei mittlerer Temperatur 10 Minuten leise köcheln lassen. Himbeeren durch ein feines Sieb streichen. Rückstände im Sieb gut auspressen.
- **Backofen** auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- **Biskuit:** Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel mit dem Handrührgerät (Schneebesen) 8-10 Min. cremig schlagen. Mehlmischung vorsichtig unterziehen.
- **Backpapier** mit Hilfe der Butter auf dem Backblech „festkleben“. Biskuitteig gleichmäßig auf dem Blech ausstreichen. Teig für 7-9 Minuten auf mittlerer Schiene hellgoldig backen.
- Ein sauberes Küchentuch mit 1 EL Zucker bestreuen. Biskuit auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser befeuchten und nach ca. 10 Sekunden vorsichtig abheben. Biskuit mit dem Tuch sofort der Länge nach aufrollen, dann vollständig abkühlen lassen.
- **Sahne** mit Sahnestief und Zucker steif schlagen. Hälfte der Sahne beiseite stellen. Restliche Sahne mit der Hälfte der Himbeersosse verrühren.
- **Abgekühlten Biskuit** vorsichtig ausrollen. Himbeersahne darauf gleichmäßig verteilen. Hälfte der Himbeeren darauf streuen und Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Rolle mit restlicher Sahne bestreichen. Restliche Himbeeren und Himbeersosse darauf verteilen, mit Miniblättchen bestreuen.



Genussvolle Kundenbindung

Euer persönliches Dankeschön

Jetzt bestellen!



Infos und Bestellung:
 bio verlag · Telefon 06021-4489-150
 vertrieb@bioverlag.de
 www.bioverlag.de/biokoestlich

Mit einem selbst gestalteten Umschlag wird bio&köstlich einzigartig

- Umschlagseiten außen + innen (4 Seiten): 680 Euro
- Titel- und Rückseite (2 Seiten): 340 Euro
- vierfarbig, ab 1.000 Stück
- Bestellungen müssen bis 31.8. vorliegen.



Mit einem Firmeneindruck wird bio&köstlich zu eurer Visitenkarte

- Platzierung Umschlagseite innen
- schwarz-weiß, ab 200 Stück: 43,50 Euro
- vierfarbig, ab 200 Stück: 129,50 Euro
- Bestellungen müssen bis 31.8. vorliegen.



Konditionen

Menge (Stück)	30	40 bis 100	110 bis 190	200 bis 290	300 bis 490	500 bis 990	1.000 bis 1.490	1.500 bis 1.990	2.000 bis 3.990
Vorbestellpreis*	1,67	1,51	1,44	1,40	1,34	1,32	1,29	1,22	1,18
Preis* ab 1.9.	1,78	1,62	1,55	1,51	1,45	1,43	1,40	1,33	1,29

* Euro/Preise für weitere Mengen auf Anfrage. Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

bio&köstlich 2025 wird in 10er Einheiten bestellt und geliefert.
 Die Mindestbestellmenge beträgt 30 Stück. Versandkosten pro Paket: 4,95 Euro.
 Lieferbar ab 15.11.2024