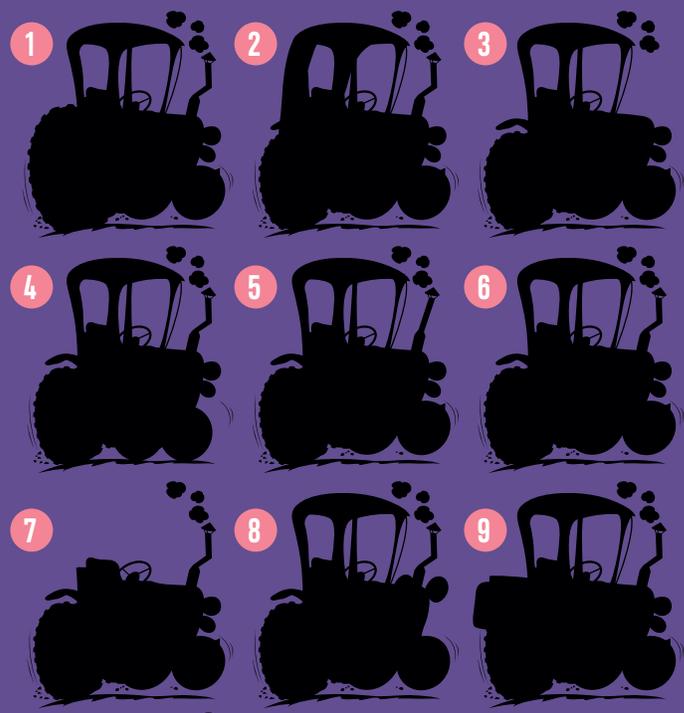


GROSSER WETTBEWERB: WELCHER SCHATTEN PASST ZUM TRAKTOR?

**BAUERNHOF
FERIEN BUCHEN**
www.bauernhof-ferien.ch
www.agrotourismus.ch



1. PREIS

3 Übernachtungen

bis zu 5 Personen auf dem Hof von Familie Antonia und Alfred Messmer, Rosentürmli, an der Rebenstrasse 4, 9425 Thal
Tel. 079 424 82 93, E-Mail: rosentuermli@bluewin.ch

2. PREIS

3 Übernachtungen

bis zu 5 Personen auf dem Hof von Familie Annemarie und Franz Jenni, Balm, 6182 Escholzmatt,
Tel. 041 486 12 31, E-Mail: jenni-balm@sunrise.ch

3. PREIS

2 Übernachtungen inkl. Frühstückkorb

für bis zu 4 Personen bei Familie Brit Eli Sparby Stuber u. Urs Stuber, Hof zur Linde, Dorfstrasse 4, 4536 Auswil
Tel. 032 637 25 73, E-Mail: info@hof-zur-linde.ch

4. PREIS

Ein Brunch

für 4 Personen, am 1. August 2022 oder Konsumation im Wert von Fr. 100.- im Jahr 2022 auf der Hugenalp bei Maria und Paul Kurath, Restaurant Älpli, 9622 Krinau, Tel. 071 988 27 05,
E-Mail: mkurath@hotmail.com



Schweiz. Natürlich.
**Schweizer
Bauern**
Was Sie von Herzen.

FRISCH, KNUSPRIG
UND NAH!
DEIN BROT VOM
BAUERNHOF.

VOMHOF.CH

REZEPTE UND
AUSMALBILD AUF
DER RÜCKSEITE!



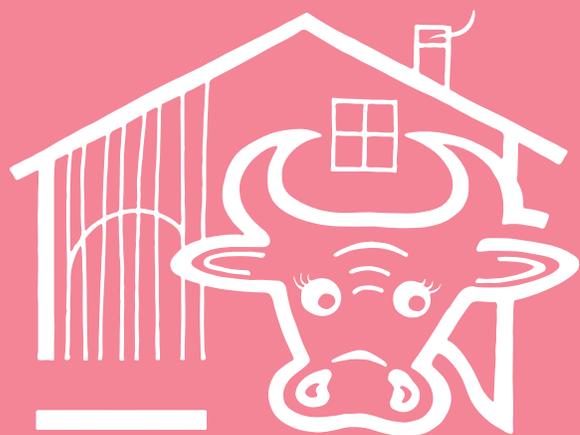
**SO MACHEN
SIE MIT!**

Siehe Rückseite



Verein Ferien
auf dem Bauernhof

SUPERFEINE REZEPTE VOM HOF UND EIN KLITZEKLEINES AUSMALBILD



Verein Ferien
auf dem Bauernhof

**BAUERNHOF
FERIEN BUCHEN**

www.bauernhof-ferien.ch
www.agrotourismus.ch

APFELKISSEN

Zutaten für 4 Port.

- 1 säuerlicher Apfel
- 2 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 1 gestrichener Esslöffel Puderzucker
- 10 g Butter

Vorbereitungszeit: 15 min
Backzeit: 20 min

1. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
2. Teigplatten auftauen und quer halbieren. Mit dem Daumen und Zeigefinger die Ränder etwas hochdrücken. Teigkissen mit je einem flachen Esslöffel Konfitüre bestreichen, mit den Apfelspalten belegen, anschließend mit Puderzucker bestäuben und die Butter in Flöckchen darüber verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen, bis der Zucker geschmolzen und der Teigrand goldgelb ist.

TIPP
Sie können natürlich auch anderes Obst, zum Beispiel Zwetschgen oder Aprikosen für diese Kissen nehmen.



APFELSCHNEE

Zutaten für 4 Port.

- 500 g Äpfel (oder 1 kleines Glas Apfelmus 360 g Einwaage)
- 50 g Zucker
- 1 Stückchen Zimtstange
- 1 EL Zitronensaft
- 250 ml Vollrahm zum Aufschlagen
- 4 TL gehobelte Mandeln
- Zimt
- nach Belieben Zitronenmelisse

Vorbereitungszeit: 15 min

1. 500 g Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Die Äpfel mit 125 ml Wasser, 50 g Zucker, Zimtstange und 1 EL Zitronensaft in einen Topf geben und weich dünsten. Zimtstange entfernen und die Äpfel mit einem Pürierstab pürieren. Abkühlen lassen.
2. 250 ml Vollrahm mit dem Handmixer steif schlagen. Apfelmus behutsam unterheben. Apfelschnee auf 4 Schälchen verteilen. Apfelschnee mit 4 TL Mandeln, Zimt und nach Belieben etwas Zitronenmelisse dekorieren.



Stallvisite, dein persönliches Erlebnis auf dem Bauernhof.

Teste mit dem Onlinequiz dein Wissen, bevor du uns live im Stall besuchst.



stallvisite.ch/tierquiz

Schweiz. Natürlich.



Schweizer Bauern
Von hier, von Herzen.

SO MACHEN SIE MIT!

- TALON** Füllen Sie den nebenstehenden Talon vollständig aus und geben Sie ihn bei Ihrer Bäuerin oder Ihrem Bauern ab.
- E-MAIL** Schicken Sie eine E-Mail mit dem Stichwort **bauer** und der richtigen Antwort zusammen mit Ihrer Adresse an info@feierlenhof.ch
- WICHTIG** Sie nehmen automatisch am Wettbewerb mit wertvollen Preisen teil. Geben Sie unbedingt Ihre Adresse an, denn alle Gewinner erhalten die Preise zugeschickt. **Einsendeschluss: 31.12.2021**

Ausfüllen und auf dem Bauernhof abgeben!

Lösung:

Name:

Adresse:

E-Mail:

