



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost

Nº 45

HOFMARKT & BISTRO

Di.-So.

9 - 18 Uhr

03. November bis 09. November 2025

Anhalten. Licht spüren.

Durchatmen und entschleunigen

Inmitten der hektischen Adventszeit laden wir dich ein, einen Moment lang zur Ruhe zu kommen - in unserer Kerzenwerkstatt im Traumgarten. Zwischen Bienenhaus und Jurte ziehen wir gemeinsam reine Bienenwachsgerzen - von Hand, im warmen Licht des Feuers, begleitet vom feinen Duft nach Honig und Wachs. Es ist eine Zeit, in der du loslässt, den Kopf frei bekommst und dich auf das besinnst, was wirklich zählt: Wärme, Licht, Gemeinschaft und das einfache Glück des Tuns. Bei Punsch und Plätzchen am Lagerfeuer entsteht ein Moment voller Frieden und Geborgenheit - ein kleines Stück Weihnachtszauber, das bleibt. Komm vorbei, lass den Alltag hinter dir und erlebe, wie Licht entsteht - langsam, mit viel Geduld und von Hand. Jetzt auf für Teams. Infos unter: www.rengo-bildet.de



Faire Festtage



Fleisch für die Feiertage

Zusammen mit unserem Partner **Fairfleisch** haben wir das Weihnachts-Angebot abgestimmt. Ab kommender Woche liegt in der Grünen Kiste eine Liste für die Fleischbestellungen zu den Festtagen bei. Um allen Kundinnen und Kunden eine pünktliche Lieferung zu den Feiertagen zu garantieren, endet der **Bestellschluss zum 27.11.**

Lecker Schmecker

Mehlärmer Lebkuchen nach Elsener Art

Zutaten:

- 6 Eier
- 180g braunen Zucker
- 2 EL Honig
- 2 TL Zimt
- 1TL Lebkuchen
- 1 Pr. Salz
- 250g Mandeln, gemahlen
- 250g Haselnüsse, gemahlen
- 200g Orangeat
- 200g Zitronat
- Oblaten
- 200g Kuvertüre
- Nach Geschmack auch Puderzucker



Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und dem Honig circa 5 Min schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten hinzufügen. (Orangeat und Zitronat bei Bedarf noch etwas zerkleinern). Den Teig einzeln auf die Oblaten streichen. Je nach Durchmesser ergibt der Teig 30-40 Stk.

Die Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Ober-/Unterhitze circa 20 Min backen.

Nach dem erkalten mit Kuvertüre oder Zuckerguss dekorieren.

Liebling

d' Woche



Gemahlene Mandeln - Morgenland

Gemahlene Mandeln sind ein echtes Must-Have in der Winterbäckerei: Sie sorgen für Saftigkeit, ein vollmundiges Aroma und machen Teige wunderbar zart - ganz ohne viel Mehl. Mehl arme Backwaren wirken dadurch oft leichter, natürlicher und intensiver im Geschmack, da die Nüsse den Teig auf ganz eigene Weise binden und veredeln.

Fun Fact: Der berühmte Nürnberger Elisenlebkuchen darf nur so heißen, wenn er höchstens 10 % Mehl enthält und stattdessen vor allem aus Mandeln, Haselnüssen und Honig besteht. Diese strengen Vorgaben machen ihn zu einer der edelsten Lebkuchensorten überhaupt - und zeigen, wie fein Backen ohne viel Mehl sein kann.

