



HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

# Hofpost N° 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 Bienenwachskerzen – 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](http://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

Mehlarmer Lebkuchen nach Elisenart

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.

## Küchensterne auf dem Rengo

Aufrichtiger Genussabend 06.11.25

Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend voller Geschmack und Atmosphäre in unserem frisch eröffneten Gastraum! Unser 3-Gänge-Menü, erstellt von Sternekoch Joachim Fecht, vereint feine saisonale Köstlichkeiten aus der Rengo-Küche in Begleitung von vollmundigen Weinen und Bio-Weinen vom Weingut Aufricht: zarte Biolachs-Rouladen, hausgemachte Ravioli von der Wildfang-Garnele, geschmorte Kalbswangen und zum Abschluss ein schokoladig-fruchtiges Dessert. Dazu, wie oben erwähnt, serviert Sommelier Daniel Grammer ausgewählte Weine vom Weingut Aufricht, perfekt abgestimmt auf jeden Gang. Ein Abend für Genießer – wir freuen uns auf Ihre Reservierung! [reservierungen@rengo.de](mailto:reservierungen@rengo.de)

## Liebling der 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.

