



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost

Nº 49

HOFMARKT & BISTRO

Di.-So.

9 - 18 Uhr

01. Dezember bis 07. Dezember 2025

Die Zauberbohne

Tonka - klein aber oho!

Die Tonkabohne ist der aromatische Samen des südamerikanischen Tonkabaums und erinnert optisch an eine kleine, schwarze Mandel. Ihr intensives Aroma – eine warme Mischung aus Vanille, Mandel, Karamell und einem Hauch Rum – macht sie in der Küche besonders vielseitig. Verwendet wird sie meist wie eine Muskatnuss: Man reibt eine kleine Menge frisch über Desserts, Schokolade oder auch herzhaftes Gerichte. Zunehmend beliebt ist sie zudem in Kaffeespezialitäten, etwa in Cappuccino, Latte oder Trinkschokolade, wo eine Prise Tonka eine feine, edle Note verleiht. Da sie den natürlichen Aromastoff Coumarin enthält, sollte sie sparsam dosiert werden(!). Für alle, die das besondere Aroma ausprobieren möchten: Gemahlene Tonkabohne findet ihr auch in unserem Gewürzsortiment im Bio-Markt am Hofgut.



Liebling der Woche

Mandel-Tonka Creme von Rapunzel

Die Mandel-Tonka-Creme von Rapunzel ist eine besonders feine Bio-Aufstrich-Komposition aus gerösteten Mandeln, Magermilchpulver, Bourbon-Vanille, Rohrzucker, Pflanzenölen und dem charakteristischen Aroma der Tonkabohne. Die Tonkabohne verleiht dem Aufstrich ein blumig-süßliches Bouquet Bittermandel und einer leicht zimtigen Würze.

Dank seiner cremigen, zart schmelzenden Textur ist diese Creme vielseitig einsetzbar: sie eignet sich hervorragend als Aufstrich, verleiht Gebäck eine besondere Note und kann auch zum Verfeinern von Desserts verwendet werden. In Rapunzels Rezeptwelt findet sich die Mandel-Tonka-Creme zum Beispiel in einer luftige Mousse oder in einem eleganten Mandel-Tonka-Parfait. Unser Liebling der Woche und der persönliche Liebling der Redaktion.

Biologisch-dynamisch seit 1932



Lecker Schmäcker

Klassischer Dambedei

Zutaten (8 Stück):

500ml Milch, lauwarm
125g Butter, weiche
100g Zucker
1EL Salz
42g Hefe, frisch
2 Eier
1TL Zitronenschale
Rosinen, Nüsse, Hagelzucker
1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mulde die Hefe dann zerbröseln. Milch dazugeben und zu einem Vorteig verrühren.



Zweite Bestellfrist

Fleisch für die Feiertage

Diese Woche endet die zweite Bestellrunde für unser Weihnachtsangebot. Bis zum 07.12. habt ihr noch die Möglichkeit, über die Bestelllisten euer Fleisch, Fisch, frischer Knödelteig, Apfelsrotkraut und was sonst dazu gehört für die Festtage vorbestellen. Bitte denkt daran, eure Bestellung bis Sonntag einzureichen.

Ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit den Eiern, Zucker, Salz und der Zitronenschale verrühren. Die Buttermischung zum Teig geben und mit dem Knethaken alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Die Bleche mit Backpapier auslegen und den Teig in 8 Kugeln teilen. In Männchen formen und mit Nüssen etc. dekorieren. Die Figuren mit Abstand auf den Blechen verteilen und mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Nikolausstiefel

Traditionen und Bräuche aus dem Ländle

Dieser beliebte Brauch geht auf sehr alte Gabenbräuche zurück. Schon im Mittelalter legten Kinder am Vorabend des 6. Dezember Teller, Körbchen oder sogar ihre Schuhe vor die Türe, damit der heilige Nikolaus sie mit kleinen Gaben segnen konnte. Der Bischof von Myra, galt als kinderfreundlich und großzügig – seine Wohltaten wurden später durch diesen Brauch nachgeahmt.



Im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts setzte sich der Stiefel als feste Form durch: symbolisch mit dem Weg des Nikolaus verbunden. Gefüllt wird er traditionell mit Mandarinen, Äpfeln, Nüssen, Lebkuchen oder einem Dambedei/Weckmann. So erinnert der Nikolaus-Stiefel bis heute an Nächstenliebe, Bescheidenheit und das kleine Glück in der dunklen Adventszeit.

