



## SO FINDEN SIE ZU UNS

Zentral gelegen, nicht weit von Hamburg, vor den Toren Lüneburgs freuen wir uns, Sie begrüßen zu dürfen.

# REGIONALE ESSKULTUR

Als Mitglied der Regionalen Esskultur haben wir uns ganz der Verwendung von frischen, saisonalen Produkten der Region verschrieben.

Falls Sie von Allergien geplagt sind oder Diabetiker sind, dann sind Sie bei uns in den richtigen Händen. Von Gluten-Unverträglichkeit bis Laktose-Intoleranz. Sagen Sie uns einfach vorher bescheid und wir kochen dann etwas Schönes – NUR FÜR SIE!

[WWW.REGIONALE-ESSKULTUR.DE](http://WWW.REGIONALE-ESSKULTUR.DE)



## SO ERREICHEN SIE UNS

**FRANCK LANDHOTEL & RESTAURANT**  
 BUNDESSTRASSE 31B  
 21382 BRIETLINGEN BEI LÜNEBURG  
 TEL 041 33 40090  
 FAX 041 33 400933  
 INFO@LANDHOTEL-FRANCK.DE  
 WWW.LANDHOTEL-FRANCK.DE



## SÜSSE REZEPTE



**FRANCK**  
 LANDHOTEL & RESTAURANT



## BUCHWEIZEN-KAFFEEKEKSE

### REZEPTE

#### ZUTATEN:

250G BUCHWEIZENMEHL /// 1TL BACKPULVER ///  
100G ZUCKER /// 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER ///  
1 PRISE SALZ /// 1-2 EIER /// 125G BUTTER /// KUVERTÜRE

Das Mehl mit Backpulver mischen, auf ein Brett geben, oben in eine Grube Zucker, Salz, Eigelb und Vanillezucker geben, die zerbröckelte Butter auf den Rand geben, mit einem Teigschaber alle Zutaten hacken und so vermischen. Dann mit kalten Händen von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (durch Andrücken, Drehen, Kneten). Zu einer Kugel geformt und mit Pergamentpapier bedeckt mindestens eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann erst weiterverarbeiten. Teig ausrollen, mit Ausstechformen in gewünschte Form bringen. Bei ca. 150 °C Ober/Unterhitze backen. Abkühlen lassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre beträufeln. Fertig!

## MAMA SIGRIDS HOLUNDERBLÜTENGELEE

#### ZUTATEN:

20 HOLUNDERBLÜTENDOLDEN /// 1 LITER  
NATURTRÜBER APFELSAFT IN BIOQUALITÄT ///  
1 UNBEHANDELTE ZITRONE /// GELIERZUCKER 1:1

Holunderblüten (aus schadstoffarmer Gegend!) vorsichtig waschen und das Wasser sanft abschütteln. Anschließend mit 1l naturtrüben Apfelsaft in Bioqualität übergießen. Das Ganze dann 36 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Abseihen und die Saftmenge abmessen oder abwägen (es bleibt ein Teil des Apfelsaftes an den Blüten und geht verloren). Zitronensaft hinzufügen. Entsprechend der Flüssigkeitsmenge den Gelierzucker abwägen und an den Saft geben. Wer es süßer mag, nimmt entweder Gelierzucker 1:1 oder 2:1. Den Anweisungen auf der Gelierzuckerpackung folgen. Anschließend in vorbereitete Marmeladengläser füllen, verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen damit sie luftdicht abschließen.

