Adventsangebot

Alles für die Advents- und Weihnachtszeit

ÖKOKISTE Kirchdorf



Bestellung:

im Onlineshop
unter der Rubrik „Weihnachten“:
Adventliche Leckereien

Teilweise begrenzte Verfügbarkeit der Adventsartikel - am besten rechtzeitig liefern lassen.

Ausnahme: Backwaren der Bäckerei Polz sind nicht lange lagerfähig und sollten immer frisch bestellt werden.

Heiße Getränke für kalte Winterabende

Glühwein, Punsch und Tee



Glühwein

Heißer Genuss aus besten Rot-, Weiß- oder Roséweinen und erlesenen Gewürzen. Zum Verzehr nur sanft erhitzen!

“Heißer Hirsch” ROT
aus Merlot & Tempranillo-Trauben
0,75 l / 1 Flasche 4,89 €
6 x 0,75 l / 1 Kasten 28,50 €

“Heißer Hirsch” WEIß
Weißwein aus Airén-Trauben
0,75 l / 1 Flasche 4,89 €
6 x 0,75 l / 1 Kasten 28,50 €

“Heißer Hirsch” ROSÉ
fruchtiger Rosé mit einem Hauch von Himbeere und feinen Gewürzen
0,75 l / 1 Flasche 4,89 €

“Heißer Hirsch” WEIß & alkoholfrei
aus entalkoholisiertem Weißwein
0,73 l / 1 Flasche 4,79 €

Punsch

Die alkoholfreie Variante für die ganze Familie

“Heißer Hirsch” Familienpunsch Orange
alkoholfreier Punsch aus naturtrüben Direktsäften
0,75 l / 1 Flasche 4,89 €

Familienpunsch von Voelkel
Apfel-, Holunder- & Sauerkirschsaft mit erlesenen Gewürzen
0,75 l / 1 Flasche 5,29 €
6 x 0,75 l / 1 Kasten 29,80 €

Winterliche Tees

Gut gewärmt an kalten Abenden

Advent-Tee
Früchte-Gewürztee
18 Teebeutel, *Sonnentor* 4,59 €

Christmas Tea
winterliche Rooibos-Teemischung
17 Teebeutel, *Yogi-Tea* 3,59 €

Ingwer-Orange mit Vanille
Ayurvedische Kräuterteemischung
17 Teebeutel, *Yogi-Tea* 3,79 €

Classic Chai
Ayurvedische Gewürzteemischung
17 Teebeutel, *Yogi-Tea* 3,79 €

Advent & Nikolaus

Adventskalender
Ideen für Nikolaus

Adventskalender

Mit Tee oder Schokolade für Groß und Klein

Tee-Adventskalender
24 verschiedene Teesorten
24 Teebeutel, *Sonnentor* 5,99 €

Adventskalender Schokolade
Vollmilchschokolade aus fairem Handel; mit schönem Krippenbild der brit. Künstlerin J.M. Dougall.
75 g, *GEPA* 5,49 €

Fürs Nikolaussackerl

...oder unter den Christbaum

Schoko-Nikolaus Vollmilch
“echter” Nikolaus im Bischofsgewand
65 g, *GEPA* 2,99 €

Nikoläuse Vollmilch massiv
10 kleine Nikoläuse à 12,5 g
10 x 12,5 g, *GEPA* 7,95 €

Weihnachtsmann Vollmilch
von Hand gegossen
80 g, *Rosengarten* 5,29 €

Süßer Nikolo Schokolade
dunkle Schokolade gefüllt mit Mandarinen-Marzipan & Karamellganache mit Tonkabohne
70 g, *Zotter* 5,19 €

Frischer Stollen, Lebkuchenvielfalt, Plätzchenmischung

Traditionelles Bäckerhandwerk



Bäckerei Polz

Demeter-zertifiziert

Die Bäckerei Polz aus Ampermoching verarbeitet Getreide von regionalen Bio-Bauern und vermahlt es in den betriebseigenen Steinmühlen zu vitamin- und ballaststoffreichem Mehl, das die Grundlage für den feinen Dresdner Stollen und die bunte Plätzchenmischung bildet. Viele Nüsse, Mandeln und Marzipan machen die Lebkuchen der Familie Polz besonders schmackhaft!

Christstollen Dresdner Art
halber Stollen; aus Dinkelmehl
ca. 600 g 16,99 €

Elisenlebkuchen
3 versch. Lebkuchen mit Dinkelmehl, Nüssen und Gewürzen
ca. 260 g / 3 Stück 14,49 €

Kokos-Mandel-Lebkuchen
gluten- & haselnussfrei
180 g / NEU: 2 Stück 9,79 €

Lebkuchenkonfekt gemischt
saftiges Lebkuchenkonfekt umhüllt von weißer, dunkler oder Vollmilchschokolade
200 g 14,59 €

Plätzchenteller Vollkorn
Plätzchenmischung aus Vollkorn-Dinkelmehl
250 g 16,99 €

Weiteres Sortiment: Naschwerk

...für die Advents- und Weihnachtszeit

Lebkuchen

Mit feinen Gewürzen

Nürnb. Oblaten-Lebkuchen
schokoliert und weißglasiert
200 g / 7 Stück, *Bio-Originale* 7,99 €

Lebkuchen Sterne, Brezeln, Herzen
umhüllt von Zartbitterschokolade
175 g, *Rosmarin Bioback* 5,99 €

Lebkuchen "Kirschbomben"
mit Kirschfruchtfüllung & schokoliert
200 g, *Rosmarin Bioback* 5,99 €

Lebkuchenherzen gefüllt
mit Aprikosenkonfitüre
125 g, *Rosengarten* 5,29 €

Feines Marzipan

Honigmarzipan & Naschwerk

Honigmarzipan
aus Mandeln & Honig
250 g, *Rapunzel* 6,99 €

Feinste Marzipankartoffeln
100 g, *Funsch* 4,49 €

Marzipan Konfekt Zartbitter
100 g, *Rosengarten* 3,99 €

Mozartzipfel
mit Pistazien, Nougatmarzipan und Zartbitterschokolade; alkoholhaltig
35 g, / 1 Stück, *R.Bioback* 3,49 €

Eierlikörzipfel
mit Nougat, Marzipan, Eierlikör und weißer Schokolade; alkoholhaltig
30 g, / 1 Stück, *R.Bioback* 3,49 €

Schokoladen-Tafeln

Für die Winterzeit

Schokolade "Gianduja"
mit Lebkuchenstückchen, süßem Karamell, Zimt-Crisp; umhüllt von Gianduja-Nougat
100 g *Vivani* 3,09 €

Schokolade "Feine Bitter Marzipan-Amaretto"
100 g, *Vivani* 3,09 €

Schokolade "Chai Latte"
Vollmilchschokolade
80 g, *Vivani* 3,09 €

Zartbitterschokolade "Orange"
80 g, *Rapunzel* 3,19 €



Spekulatius

...mit schönen Bändern auch als Baumbehang geeignet

Spekulatius
250 g *Linea Natura* 3,79 €

Dinkel-Mini-Spekulatius
125 g, *Sommer* 2,69 €



Wünsche zum Fest

Schokoladentafeln mit Weihnachtsgrüßen

Weihnachtsschokolade Vollm.
"Frohes Fest"
100 g, *GEPA* 3,49 €

Schokolade
"Wundervolles Weihnachtsfest"
70 g, *Zotter* 5,19 €

Schokolade
"Fröhliche Weihnachten"
70 g, *Zotter* 5,19 €

Schokolade
"Für Engerl"
70 g, *Zotter* 5,19 €

Link zum gesamten Weihnachtssortiment: "Weihnachten"

Weiteres Naschwerk

Plätzchen, Konfekt und Schokoliertes

Zimtsterne
140 g, *Rosengarten* 5,29 €

Dinkel-Vanillekipferl
125 g, *Bohlsener Mühle* 3,19 €

Orangen-Schoko-Kekse
kleine Sterne aus Dinkelmehl
150 g, *Rosengarten* 4,19 €

Dattel-Lebkuchen-Konfekt
schokoliertes Konfekt mit Gewürzen
100 g, *Rosengarten* 3,99 €

Dominosteine Zartbitter
125 g, *Linea Natura* 4,99 €

Gewürzsplitter Vollmilch
90 g, *Rosengarten* 3,99 €

Haselnüsse in Lebkuchen-Schokolade
100 g, *Landgarten* 5,29 €

Ingwer in Kurkuma-Schokolade
100 g, *Landgarten* 5,29 €

Ingwer in Zartbitterschokolade
70 g, *Landgarten* 3,19 €



Eis-Spezialitäten

...für Advent, Weihnachten, Silvester oder die Winterzeit

Tannenbaum-Eis
Marzipan-Eis mit Sahne & Schokol.
340 ml / 4 St., *Gelato Classico* 6,49 €

Zimtstern-Eis
gefüllt mit Apfelsorbet & Sahne.
320 ml / 4 St., *Gelato Classico* 6,49 €

Eisdessert Tartufo Nero
2 x 200 ml, *Gelato Classico* 6,99 €

Walnuss-Eis
Demeter-Sahneeis mit karamell. Walnuss
500 ml, *Schrozberger* 7,99 €

Amarena-Kirsch-Eis
Demeter-Sahneeis mit Sauerkirsche
500 ml, *Schrozberger* 7,99 €

Mindestbestellwert von TK-Produkten: 22 €



Plätzchen-Backstube

...alles für die Weihnachtsbäckerei

Weizenmehl Type 405
1 kg, *Tagwerk* 2,79 €

Weizenmehl Type 550
1 kg, *Bioladen* 1,80 €

Dinkelmehl Type 630
1 kg, *Tagwerk* 5,49 €

Rohrohrzucker
1 kg, *Green Organics* 3,65 €

Sucanat Vollrohrzucker
400 g, *Naturata* 3,99 €

Puderzucker
200 g, *Naturata* 2,49 €

Bourbon-Vanillezucker
2 x 8 g, *Lecker's* 2,59 €

Alpenbutter 2er-Pack
2 x 250 g, *Berchtesg. Land* 8,79 €

Eier 10er-Pack
10 Eier, *Biohof Grabmaier* 5,99 €

Walnusshälften
100 g, *Rapunzel* 3,49 €

Kokosraspel
250 g, *Rapunzel* 3,99 €

Rote Johannisb. Fruchtaufstrich
200 g, *Beerenbauern* 3,99 €

Fürs Adventsfrühstück

...feiner Käse, Müsli, Aufstriche und Joghurt mit winterlichen Gewürzen

Käse ist ab 150 g pro Stück oder mit einem Gewicht nach Wunsch bestellbar.

Trüffel-Heumilchkäse
Schnittkäse mit Trüffel
Baldauf Käse 6,73 € / 150 g

Winterkäse Cranberry-Pfeffer
Schnittkäse mit Cranberry, spanischem Pfeffer und Gewürzen
Aurora Kaas 3,88 € / 150 g

St. Galler Adventskäse
Bergkäse gewälzt in Hagebutten, Orangen-/Vanillestückchen & Gewürzen
Bartke 5,08 € / 150 g

Frischkäse Walnuss-Karamell
dekorativer Frischkäse im Glas
140 g / 1 Glas, *Jakobsberger* 4,39 €

Müsli Krunchy "Christmas"
geröstete, gesüßte regionale Haferflocken mit Orange, Apfel, Kokos und feinen Gewürzen
375 g *Barnhouse* 5,79 €

"Wintertraum" Fruchtaufstrich
200 g, *Beerenbauern* 4,59 €

Aufstrich "Winterzaubercreme"
mit Mandeln, Kokosblütenzucker und feinen Gewürzen
250 g, *Rapunzel* 4,99 €

Joghurt Pflaume & Zimt
500 g, *Söbbeke* 2,89 €

Joghurt Bratapfel
500 g, *Andechser* 2,89 €





Weitere Artikel für die Weihnachtsbäckerei finden Sie im Onlineshop unter der Rubrik "Weihnachten":

Plätzchen-Backstube

Wichtiger Hinweis: *Aus Platzgründen sind in diesem Angebot keine Zutaten und Allergene angeführt. Alle verbindlichen Angaben zu Zutaten und Allergenen finden Sie direkt beim jeweiligen Produkt in unserem Onlineshop: www.oekokiste-kirchdorf.de*

Plätzchen-Rezepte

von der Ökokiste Kirchdorf



ÖKOKISTE Kirchdorf



Walnuss-Vanillekipferl

Vollwert-Vanillekipferl mit Walnüssen und Dinkelmehl.

Zutaten: 100 g Walnusskerne, 200 g Dinkelmehl Type 630, 60 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 2 P. Bourbon-Vanillezucker, 2 Eigelb, 150 g kalte Butter, 100 g Puderzucker
Zubereitung: Die Walnüsse ganz fein mahlen. Das Mehl mit den Nüssen, Zucker, 1 P. Vanillezucker und Salz vermischen, die Eigelbe und die kalte, stückige Butter zugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu zwei Rollen formen und 1 Stunde kühl stellen.
Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Rolle in dünne Scheiben schneiden, darauf haselnussgroße Kugeln rollen und diese dann zu Kipferln formen. Mit Abstand auf das Blech setzen und 12 Min. auf mittlerer Schiene backen. Die Kipferl sind noch weich und härten beim Abkühlen nach. Die Kipferl mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und 10 Min. auskühlen lassen. Dann noch lauwarm im Puderzucker mit der anderen Packung Vanillezucker gemischt wälzen und auskühlen lassen. Mit der anderen Rolle ebenso verfahren. Vor dem Verpacken ggf. nochmals mit Puderzucker überstäuben. Erst vollständig ausgekühlt in Plätzchendosen geben.

Kokos-Makronen

Der Klassiker um übrige Eiweiße von bspw. Kipferln oder Husaren-Krapferln zu verwenden.

Zutaten: 4 kalte Eiweiß, 1 TL Zitronensaft, 200 g heller Zucker, 250 g Kokosflocken/-raspel
Zubereitung: Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Eiweiß mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen; nach und nach den Zucker unterschlagen. Kokosflocken locker unterheben. Die Masse mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder optional auf die raue Seite von Oblaten setzen und ca. 30-35 Min. backen. Makronen sollten hell, außen knusprig, aber innen noch leicht weich sein.

Husaren-Krapferl

Auch "Engelsaugen" genannt.

Zutaten: 150 g weiche Butter, 70 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, ½ TL abger. Zitronenschale, 2 Eigelb + 1 Ei zum Bestreichen, 250 g Weizenmehl Type 405, 1/2 Glas rote Johannisbeerkonfitüre
Zubereitung: Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb unterrühren. Eigelbe unterschlagen, Hälfte des Mehls unterrühren, den Rest rasch unterkneten. Kühl stellen. Anschließend den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen, mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit verquirltem Ei bestreichen. Dann in die Mitte mit einem dünnen Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken, diese mit einem Klecks Konfitüre füllen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Min. goldgelb backen.



Walnuss-Zimt-Spritzgebäck

Nach einem Rezept von Silvia. Dieses Rezept eignet sich nur für die Verwendung eines Fleischwolfes mit Keksaufsatz.

Zutaten: 100 g Walnusskerne, 230 g Rohrohzucker, 430 g Weizenmehl Type 405, 1 TL Zimt, 2 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 250 g sehr weiche Butter, 2 Eier zimmerwarm
Zutaten zum Wälzen: ca. 150 g Rohrohrzucker, 3 TL Zimt
Zubereitung: Die Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten bis sie duften, dann abkühlen lassen. Anschließend mit 6 EL des Zuckers sehr fein mahlen, dann sofort mit dem Mehl und Zimt gut vermischen. Die weiche Butter mit den Schaumschlägern des Rührgeräts schaumig rühren, restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, dann die Eier einzeln unterschlagen. Die Hälfte der Mehl-Nussmischung unterrühren, die andere Hälfte kurz mit den Händen unterkneten, dann mind. 1 h im Kühlschrank kühlen. Den Teig portionsweise durch den Fleischwolf drehen, mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 10 Min. hell backen. Das noch heiße Spritzgebäck sofort und rasch in Zimt-Zucker wenden und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zum Onlineshop

Ökokiste Kirchdorf | Bioland-Gärtnerei Achatz
Römerstr. 14 | 85414 Kirchdorf
info@oekokiste-kirchdorf.de | 08166/99220
www.oekokiste-kirchdorf.de

ökokiste Einfach. Wertvoll.
DE-ÖKO-037