

Gerüchteküche

Ein Weihnachtsgedicht

Dieses Jahr wieder
direkt bei Ihnen

Hier finden Sie unsere Stände:

1. Advent

- Schloss Weihnacht Zwickau
- Weihnachtsmarkt Plauen
- Weihnachtsmarkt Potsdam Babelsberg
- Burg Scharfenstein

2. Advent

- Schloss Weihnacht Zwickau
- Weihnachtsmarkt Plauen
- Schloss Weihnacht Glauchau
- Burg Scharfenstein

3. Advent

- Schloss Weihnacht Zwickau
- Weihnachtsmarkt Plauen
- Burg Leuchtenburg
- Burg Scharfenstein

4. Advent

- Schloss Weihnacht Zwickau
- Weihnachtsmarkt Plauen
- Weihnachtsmarkt Burg Querfurt

Spekulatius Dessert

500g Magerquark
250ml Sahne
30 Spekulatius
50ml Amaretto oder Milch
100ml Milch

10 Spekulatius in Amaretto (für die alkoholfreie Variante mit Milch) einweichen und zerdrücken, dann mit dem Magerquark verrühren. Mit Zucker je nach Belieben nachsüßen (Achtung! Der Spekulatius selbst ist schon süß). Die Sahne schlagen und unter die Creme heben. Die restlichen Spekulatius in der Milch einweichen (wer will, kann auch hier etwas Amaretto zufügen) und zerdrücken.

Vier große Gläser bereitstellen. Immer abwechselnd eine Schicht Spekulatiusquarkcreme und eingeweichte Spekulatius einfüllen. Zum Schluss mit etwas zerbröselten Spekulatius bestreuen und gekühlt servieren.

Noch kein Weihnachtsgeschenk?

Rufen sie uns an oder bestellen sie an den
Ständen.

Ein Korb gefüllt mit frisch geräuchertem
Schinken und Käse für ihre Liebsten.



www.queck-privaträucherei.de

Würzige Kartoffelspieße mit Speck

(für 4 Portionen)

- 1 Kilogramm festkochende Kartoffeln
 - 200 Gramm Bauchspeck in Scheiben
 - 1 Bund/e Zwiebeln
 - 1 Prise/n Salz
 - 1 Prise/n Pfeffer
- Schaschlik-Spieße aus Holz

Legen Sie die Holzspieße etwa eine Stunde in eine Schale mit Wasser, um diese zu wässern. Kochen Sie die Kartoffeln zunächst in Salzwasser etwa 20 Minuten gar. Ob Sie die Kartoffeln vorher schälen, bleibt Ihnen überlassen. Schrecken Sie sie dann mit kaltem Wasser ab und schneiden sie in Viertel. Die Speckscheiben halbieren und die Zwiebeln nach dem Putzen in Stücke von 4 bis 5 Zentimetern Länge schneiden. Stecken Sie nun immer abwechselnd Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Speck auf die Holzspieße. Geben Sie die Spieße für zehn Minuten in den Ofen bei 170°, wo Sie sie einmal wenden sollten. Salzen und pfeffern Sie die Spieße vor dem Servieren.

*Wir wünschen Ihnen und ihren Lieben,
ein Friedliches und ruhiges Weihnachten und ein gutes Jahr 2018*



Queck

Privaträucherei & Präsente