

Adventpost 15-1.13

aromaFORUM
Österreich



Ausgabe 15-1.13 | Datum: Dezember 2013

Leitartikel

Jetzt ist es bald wieder soweit – wenn es draußen langsam aber sicher dunkler wird, die bunten Blätter nach und nach den Nebelschwaden weichen müssen und alles sich in feine Schattierungen von Grau – Weiß – Schwarz verliert, wissen wir – es weihnachtet bald!

In diesem Jahr 2013 haben wir uns dazu entschlossen, ihnen die Adventwochenenden zu verfeinern. Wir möchten Ihnen an jedem dieser 4 Wochenenden eine kleinen Brief schicken, mit kleinen Rezepten, Ideen und Köstlichkeiten.

Ich hoffe, sie finden Gefallen daran.

Ihnen allen eine schöne Zeit!

Claudia Arbeithuber
Redaktion, Schriftführerin
Neuzeug / OÖ
aromaforum.buero@aon.at

Es ist Advent

*Im Tale sind die Blumen nun verblüht
Und auf den Bergen liegt der erste Schnee.
Des Sommers Licht und Wärme sind verglüht,
In Eis verwandelt ist der blaue See.*

*Wie würde mir mein Herz in Einsamkeit
Und in des Winters Kälte angstvoll gehen.
Könnt ich in aller tiefen Dunkelheit
Nicht doch ein Licht in diesen Tagen sehn.*

*Es leuchtet fern und sanft aus einem Land,
Das einstens voll von solchen Lichtern war,
Da ging ich fröhlich an der Mutter Hand
Und trug in Zöpfen noch mein braunes Haar.*

*Verändert hat die Welt sich hundertmal
In Auf und Ab - doch sieh, mein Lichtlein brennt!
Durch aller Jahre Mühen, Freud und Qual
Leuchtet es hell und schön: Es ist Advent!*

Friedrich Wilhelm Kritzinger 1816 - 1890
deutscher Theologe, Pädagoge

Lärchenpechsalbe

- | 200 ml Lärchenpech
- | 60 - 80 g Bienenwachs
- | 10 ml Bernsteintinktur
- | 80 g Sheabutter
- | 160 g Ölauszug mit Lärchennadel oder alternativ Olivenöl

Bernsteintinktur:

- | 1 EL Bernsteinsplitter
- | 1/4 l 80 %-iger Alkohol – 10 Tage ansetzen

Alle Zutaten im Wasserbad erwärmen (nicht über 60°C), wenn sich das Bienenwachs komplett aufgelöst hat, aus dem Wasser nehmen und kalt rühren. Um die Konsistenz zu überprüfen eine Tellerprobe machen!

In Gläschen abfüllen, erst verschließen, wenn die Creme vollständig abgekühlt ist.

Aromastammtisch Klagenfurt

Rosmarin - Zitronen - Kekse

- | | | |
|--------------------|-----------------|---------------------------|
| 200 g Süßrahm | 1 Ei | 2 gtt „Capri“ |
| 230 g Rohrzucker | 1 Zitrone | 2 gtt „Orange“ |
| 1 P. Vanillezucker | 4 gtt „Zitrone“ | 2 frische Zweige Rosmarin |
| 1 Prise Salz | 6 gtt „Vanille“ | 330 g Mehl |

Für den Teig Butter, 180 g Zucker, Vanille und Salz cremig verrühren – Ei hinzugeben, Masse kurz aufschlagen. Zitrone waschen, Schale abreiben und auspressen. Die Hälfte der Zitronenschale, den Saft und die äth. Öle zu der Masse geben und mit ihr vermengen. Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen, hacken. Mehl zusammen mit Rosmarinnadeln unter den Teig kneten. Teig etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig halbieren, in etwas Mehl rollen und nochmals etwa 2 Stunden kalt stellen. Die Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Im vorgeheiztem Rohr bei 200 °C (Umluft 180 °C) 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Ingeborg Wäschenbach
Aromatologin
www.vegarome.com

Kleine Geschenkkideen



© aromapflege.com

Kürbiskernaufstrich

- | 250 g Magertopfen
- | 1 EL Sauerrahm
- | 2 - 3 EL Kürbiskernöl
- | 3 EL Kürbiskerne gehackt
- | 1 Knoblauchzehe
- | Salz

Alles gut verrühren und gut abschmecken – abschließend mit 1 gtt „Rosmarin“ verfeinern. Es können auch weniger gehackte Kerne verwendet werden und stattdessen mehr ganze als Garnitur.

Claudia Arbeithuber
Aromatologin