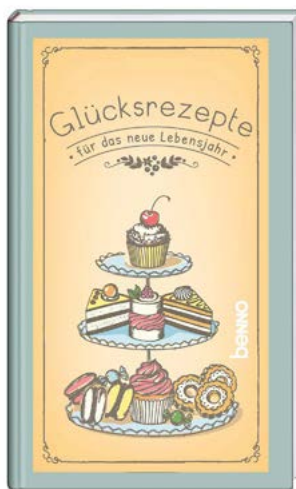


Leseprobe



Glücksrezepte für das neue Lebensjahr

32 Seiten, 10 x 17 cm, gebunden, durchgehend farbig
ISBN 9783746261119

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2022

GESCHENK

Ich schick' dir keinen Eierpunsch,
sondern einen Segenswunsch,
meine Zuneigung und gerne
für die Nächte ein paar Sterne.
Mut und Freundschaft noch dazu,
denn mein liebster Mensch bist du.

Carola Vahldiek

Glücksrezepte
• für das neue Lebensjahr •

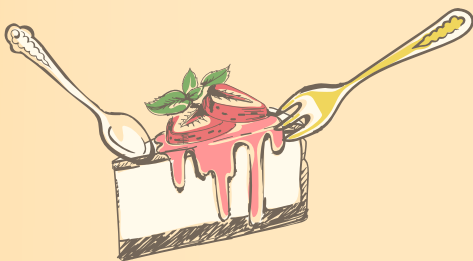


benno



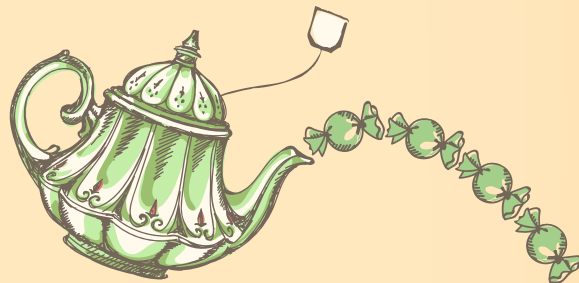
Nimm ein Quantum guten Willen,
50 Gramm Bescheidenheit,
eine gute Dosis Frohsinn,
füg dazu Verträglichkeit.
Misch in diese guten Dinge
Gottvertrauen noch hinein
und du hast für alle Zeiten
das Rezept zum Glücklichein!

Poesiealbumspruch



Freude soll nimmer schweigen.
Freude soll offen sich zeigen.
Freude soll lachen, glänzen und singen.
Freude soll danken ein Leben lang.
Freude soll dir die Seele durchschauern.
Freude soll weiterschwingen.
Freude soll dauern
ein Leben lang.

Joachim Ringelnatz



HIMBEER-PFIRSICH-CREME-TORTE

ohne Backen



ZUTATEN:

150 g Vollkorn-Butterkekse

50 g Butter

100 g weiße Schokolade, grob zerkleinert

400 g Himbeeren

350 g reife Pfirsiche

200 g kalte Schlagsahne

3 Beutel Sofort-Gelatine

500 g Joghurt

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

geriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

3 EL Himbeergelee



ZUBEREITUNG:



Backpapier auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.



Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen. Schokolade in die Butter geben und unter Rühren darin schmelzen. Keksbrösel unterrühren. Die Masse in den Tortenring geben, mithilfe eines Löffels gleichmäßig zu einem Tortenboden andrücken. In den Kühlschrank stellen.



Himbeeren verlesen. Pfirsiche waschen, entsteinen und würfeln. Sahne mit 1 Beutel Sofort-Gelatine nach Packungsanleitung steif schlagen. Joghurt mit 2 Beuteln Sofort-Gelatine 1 Minute mit dem Rührgerät verrühren. Zucker, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale unterrühren. Sahne und Pfirsichwürfel unterheben. Joghurtcreme auf dem Boden verstreichen. Himbeeren darauf verteilen. Torte für mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Die Torte vorsichtig vom Backpapier und Tortenring lösen. Himbeergelee in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mithilfe eines Pinsels auf den Himbeeren verstreichen.



Wie ich täglich essen
und trinken muss,
so muss ich auch täglich
Christus aufs Neue genießen.

Hermann Heinrich Grafe



Herzensfreude ist Leben
für den Menschen.
Frohsinn verlängert ihm die Tage.

Jesus Sirach 30,22



Es braucht zu allem ein Entschließen,
selbst zum Genießen.

Eduard von Bauernfeld



Grüßen wir jeden neuen Tag
mit Freude und Hoffnung,
denn er ist ein Geschenk Gottes.

Franz von Sales



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Bildnachweis

S. 20 © Vector Tradition/Shutterstock

Übrige: © Mary Ro/Shutterstock

Textnachweis

S. 4: © Carola Vahldiek, www.lichtgedicht.de

S. 15: © Aus: Angelika Wolff: Die Kunst des Genießens, aus: Fritsch, Marlene (Hrsg.): Möge Hoffnung dich begleiten. Segenswünsche. Verlag Ernst Kaufmann, Lahr 2011, S. 47; © Alle Rechte bei der Autorin

Besuchen Sie uns im Internet:

www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.st-benno.de.

ISBN 978-3-7462-6111-9

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig

Zusammenstellung: Sophie Krahel, Leipzig

Umschlaggestaltung: Rungwerth Design, Düsseldorf

Gesamtherstellung: Kontext, Lemsal (A)

Das größte Geschenk
ist ein Stück von dir.

Ralph Waldo Emerson