

# Hofschichten im November

Ende November wird es jetzt endlich ruhiger. Wir werden ruhiger. Die Feldarbeit ist abgeschlossen und die Maschinen bereits eingewintert. Wir treffen Zuhause und am Hof Vorbereitungen für die Adventzeit. Eifrig basteln wir uns einen Adventkalender, befüllt mit genussvollen Kostbarkeiten. Im Hofladen bieten wir viele kleine Schätze an, die sich ideal für einen Adventkalender eignen. Sei es eine Salbe, Schokolade, handgestrickte Socken oder ein Gewürz. Auch der Adventkranz wird wie jedes Jahr selbst gebunden. Frische grüne Tannenzweige, Bienenwachs und der Duft von Lebkuchen verbreiten ein traumhaftes Aroma, gepaart mit Kinderlachen ergibt sich für uns das perfekte Weihnachtsambiente. Weihnachten macht zusammen mit Kindern sowieso viel mehr Spaß 😊.



Am 15. Dezember von 9:00 bis 17:00 laden wir euch zu Punsch und Keksen ein. Auch Erdäpfelspiralen wird es wieder geben. Dieses kleine feine Event soll ein Dankeschön sein. Ein Danke für eure Treue, aber vor allem ein Danke für euren nachhaltigen, verantwortungs-



bewussten und regionalen Konsum! Und vielleicht findet der eine oder andere noch ein passendes Geschenk für Weihnachten. Fleißig backen wir schon Kekse fürs Fest und den Keksteller zuhause. Hier wird vor allem mit Zutaten aus dem Hofladen experimentiert. Weiter unten präsentieren wir eine unserer Kreationen.

Zu viele Keksal im Bauch können in der kalten Jahreszeit zu Unwohlsein in Geist und Körper führen 😊. Jakob und ich trotzen der Kälte mit Sport und gesunder Ernährung. Morgens starten wir beide unseren Tag mit einem Müsli (am besten schon am Vorabend einweichen). Die Zusammensetzung ist, abgesehen von kleinen Veränderungen, immer die Gleiche: Getreideflocken, Leinsamen, Hanfsamen, Sonnenblumenkerne, Joghurt und ein Schuss Leinöl.

Unser Hof hat sich in eine traumhafte Winterlandschaft eingebettet. In dieser Kulisse sortieren wir Erdäpfel, packerIn Körner ab und pressen wir unser feines Öl. Beim Sonnenblumenöl haben wir momentan Schwierigkeiten. Aufgrund der niedrigen Temperaturen setzen sich die Trübstoffe sehr langsam ab, darum kann es sein, dass ihr einen Satz in der Ölflasche beobachten könnt. Hierbei handelt es sich um keinen Qualitätsmangel.





Die ruhige Jahreszeit nutzen wir auch um uns viele Sachen selbst zu machen wie z.B. Geschenkpapier. Mit Erdäpfeldruck lässt sich weißes oder buntes Papier ganz einfach aufhübschen. Aber auch Christbaumschmuck (Salzteig), Windlichter (alte Honiggläser mit buntem Seidenpapier beklebt) und weihnachtliche Girlanden (aus Eierkartons) können aus den einfachsten Alltagsgegenständen gebastelt werden.

Momentan backen wir hauptsächlich mit Emmer-Vollkornmehl. Warum? Weil man daraus so leckeren geschmeidigen Keksteig hinbekommt.

## Kürbiskern - Florentiner

### Zutaten:

#### Mürbteig

- 90 g Puderzucker
- 250 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 180 g Butter, kalt, in Stücken
- 1 Ei (Größe M)

#### Belag

- 60 g Schlagobers
- 50 g Honig
- 150 g Zucker
- 50 g Butter
- 150 - 200 g Kürbiskerne



### Zubereitung:

Zuerst den Mürbteig zubereiten. Dabei alle Zutaten gut miteinander zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Auf ein Backpapier streichen und bei 165 °C ca. 15 Minuten vorbacken. Dann den Belag darüber gießen und gleichmäßig verstreichen. Weitere 15 Minuten bei 175 °C fertigbacken.

Ausgekühlten Keksteig in Rauten schneiden.