

DEZEMBER

NEWSLETTER

Kö... Konzept



Spekulatius mit Mandelblättchen – Mmmhh...

Zutaten

Für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 50 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 2 g Salz
- 10 g Spekulatiusgewürz
- 2 g Hirschhornsalz oder 5 g Backpulver
- 200 g Mandeln gehobelt

Für den Läuterzucker

- 100 g Zucker
- 90 ml Wasser



Zubereitung

Butter mit Zucker, Salz und Gewürzen mit dem Schneebesen der Küchenmaschine auf hoher Stufe schaumig schlagen. Ei dazugeben und kurz aufschlagen. Mehl, gemahlene Mandeln und Hirschhornsalz oder Backpulver vermischen. In die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf niedriger Stufe zu einem homogenen Mürbeteig verrühren. Dabei nur so lange rühren, bis sich alles gerade verbunden hat.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Teigplatte in etwa 4 x 7 cm große Stücke schneiden. Restteig erneut ausrollen und zuschneiden.

Schälchen mit Wasser, Teller mit gehobelten Mandeln und Backbleche mit Papier bereitstellen. Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.

Teigstücke mit der Oberfläche in Wasser tauchen, dann in Mandeln drücken und auf Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. Inzwischen für den Läuterzucker Wasser und Zucker auf 105° C aufkochen. Spekulatius direkt nach dem Backen dünn mit Läuterzucker bestreichen und vollständig auskühlen lassen.

Auf der Suche nach Weihnachtsgeschenken?



Wellness zum verschenken

GESCHENK-
PAKET

1

30 MIN WELLNESSMASSAGE &
PINO KÖRPERÖL

40€

GESCHENK-
PAKET

2

2 X 60 MIN WELLNESSMASSAGE MIT
WÄRMEANWENDUNG

115€

GESCHENK-
PAKET

3

3 X 20 SCHULTER-NACKEN-MASSAGE

63€

GUTSCHEINE AN DER
REZEPTION ZU ERWERBEN

Kursspecial im Dezember!



Im Dezember erwarten Dich 4 tolle Kursspecials. Achtsamkeitsyoga, Latino Aerobic, Kettlebell Training und ein x-mas Zirkel!

Das solltest Du auf keinen Fall verpassen! Anmeldungen laufen wie immer über das Programm Kursifant.

Und damit Du auch zwischen den Jahren fit bleibst, wird es im Kursifant Aufzeichnungen von unseren Kursen geben. Diese Videos sind zwischen dem 24. 12. Und 01.01. abrufbar.

Viel Spaß!!



Öffnungszeiten zwischen den Jahren

Die Praxis hat vom 24.12. bis einschließlich 01.01. geschlossen.

Wir freuen uns unsere Türen für Euch wieder ab dem 02.01. zu öffnen.

Veränderungen im Team

In diesem Monat gibt es wieder Bewegung in unserem Team. Wir bekommen Verstärkung in unserem Wellness-Bereich.

Anna, schön dass du unser Team bereicherst! Unsere Trainerin Caro und Sarah aus dem Anmeldeteam werden zum Ende des Jahres das Team verlassen. Wir wünschen euch weiterhin alles Gute und viel Erfolg bei allem!

