



# WINTER: ZEIT ZUR VEREDELUNG DER FRÜCHTE

Wenn Felder und Gärten geerntet sind und sich die Natur langsam in Winterruhe begibt, beginnt die „staade Zeit“. Unser Leben verlagert sich nach innen, Körper und Geist können sich bei einem wärmenden Kaminfeuer oder gutem Buch vom Alltagsstress erholen.

„Bei uns herrscht dagegen, wie bei wahrscheinlich allen regionalen Brennereien, im Winter Hochbetrieb“, so Familie Henninger aus Wippenau bei Flachslanden. „Wir nutzen die kalte Jahreszeit, um das im Herbst geerntete Obst der zahlreichen regionalen Streuobstwiesen in hochprozentige Köstlichkeiten zu veredeln“, erklärt der seit über 200 Jahren in der Region ansässige Familienbetrieb und lädt ein, sich die kalte Jahreszeit mit Likören und Bränden zu versüßen oder auch eine Brennereibesichtigung mit anschließender Verkostung wahrzunehmen.



Fotos: Edelbrennerei Henninger



LANDKREIS ANSBACH

# HEIMAT SCHMECKEN IM WINTER

Heimat schmecken im Winter – geht das? Ja, denn unsere regionalen Produkte lassen sich hervorragend veredeln. Regionale Initiativen aus dem Landkreis Ansbach zeigen uns auf diesen zwei Seiten Beispiele: aus Dinkel wird köstlicher Stollen und aus den Früchten der Streuobstwiesen werden Säfte, Liköre, Most & Co hergestellt. Und das nicht nur für den eigenen Gebrauch, denn die entsprechenden Produkte eignen sich auch als leckeres, nachhaltiges und besonderes Geschenk etwa zu Weihnachten! Oder Sie greifen gleich zu einer kompletten Geschenkbox mit regionalen Spezialitäten?

Weitere Ideen und Informationen rund um „Landkreis Ansbach Heimat schmecken“ finden Sie unter

[www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de](http://www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de).

Und noch ein Tipp zu „Heimat schmecken“: Reinklicken auf den Social-Media-Kanälen des Landkreises Ansbach lohnt sich.

## EIN HAUCH VON SCHNEE AUF DEM TISCH ...



Foto: Sandra Lieb

Sie sind etwas ganz Besonderes – die fränkischen Schneebälle. Seit über dreihundert Jahren ist das beliebte Mürbteiggebäck ein Bestandteil bei Festen aller Art. Gebacken werden sie in speziellen Schneeballeneisen und nach dem Backen mit Puderzucker oder Zimtzucker bestäubt.

Wenn in diesem Jahr an Weihnachten draußen der Schnee fehlt, holen wir uns einfach einen „Schnee“-Ballen auf den Tisch.

Das Rezept zum Rothenburger Traditionsgebäck finden Sie unter [www.gemeinsam.bayern](http://www.gemeinsam.bayern)

Übrigens: Schneebälle sind wegen ihrer keksartigen Konsistenz in der Regel zwei Monate haltbar.





Foto: Margit Strauß

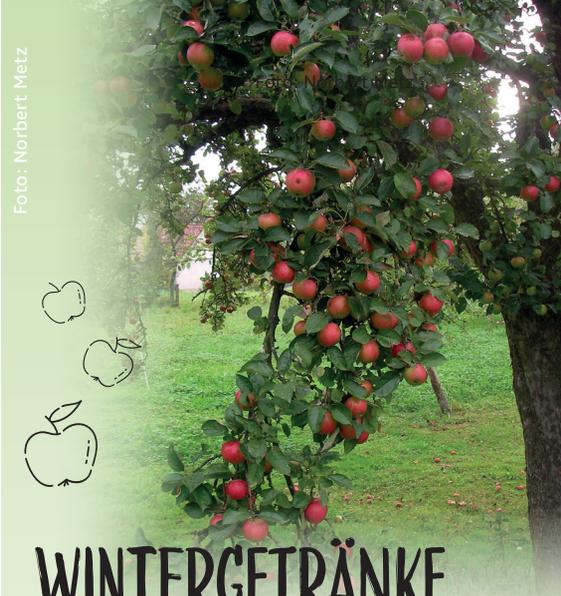
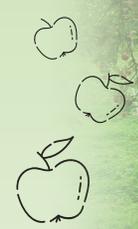


Foto: Norbert Metz



# WINTERGETRÄNKE AUS STREUOBST

Den besonderen Wert der positiven Inhaltsstoffe unserer Streuobstfrüchte (hoher Anteil an sog. sekundären Pflanzenstoffen) kann man sich auch im Winter zu Nutze machen. Erwärmter Apfelsaft oder warmer Apfel-Birne-Holundersaft stärken in der Erkältungszeit das Immunsystem. Als Alternative zu Glühwein kann aus einem erwärmten halbtrockenen Most mit der Zugabe von Weihnachtsgewürzen ein wunderbar geschmackvolles Wintergetränk werden. Die genannten Grundgetränke bietet „hesselberger“ aber auch andere Streuobstverarbeiter der Region an.



# STOLLEN MAL ANDERS ... STOLLEN IM GLAS

Ergibt ca. 14 Gläser à 230 ml Füllmenge

### Zutaten

- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 2 Eier
- 250 g Magerquark
- 200 g Aprikosen getrocknet
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 400 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 100 g Mandeln gehackt
- 100 g Mandeln gemahlen
- 1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung

- Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter schaumig rühren
- Eier und Magerquark unterrühren
- Aprikosen, Zitronat und Orangeat fein würfeln und unter die Schaummasse geben
- Restliche Zutaten zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten
- Teig in Gläser portionieren; Füllhöhe max. zur Hälfte und glattstreichen, Backen mit offenem Deckel
- Backzeit: ca. 30 min
- Backtemperatur: ca. 170°C
- Deckel in heißem Zustand schließen



## WISSENSWERTES ÜBER DINKEL

- Dinkel ist eine Urform des Weizens. Im Vergleich zu Weizen ist Dinkel weniger ertragreich und auch aufwendiger in der Verarbeitung, da Dinkel entspelzt werden muss.
- Im Landkreis Ansbach wurden im Jahr 2023 12.409 ha Winterweizen und 1506 ha Dinkel angebaut.
- Der Einsatz von Dinkel in der menschlichen Ernährung ist sehr vielfältig. Dinkel wird unter anderem als „Fränkischer Reis“ für Risotto verwendet oder als Schrot bei vegetarischen Bratlingen. Grünkern ist keine eigene Getreideart, sondern unreif geernteter, getrockneter Dinkel.
- Dinkelmehl hat ideale Backeigenschaften und kann oft anstelle von oder als Mischung mit Weizenmehl verwendet werden. Für das Rezept „Stollen im Glas“ empfiehlt sich Dinkelmehl Type 630.

## GESCHENKIDEE FÜR DEN WINTER

### SEENLAND-KISTE MIT REGIONALEN SPEZIALITÄTEN AUCH AUS DEM LANDKREIS ANSBACH



Foto: Miriam Zölllich

Die Wintertage mit regionalen Genüssen genießen - die Seenland-Kiste ist das perfekte Geschenk für alle, die Produkte aus der Region verschenken möchten.

In der Kiste finden Sie eine Auswahl an regionalen Spezialitäten wie zum Beispiel:

- Brot und Wurstwaren für ein gemütliches Abendessen
- Nudeln und Feinkost aus Obst und Nüssen für ein leckeres Frühstück
- Hesselberger Liss oder Fränkisches Bier

Damit verschenken Sie ein Stück Fränkisches Seenland und sorgen für ein kulinarisches Erlebnis.



Landratsamt Ansbach · Crailsheimstraße 1 · 91522 Ansbach  
www.direktvermarktung-landkreis-ansbach.de

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement  
Bayern