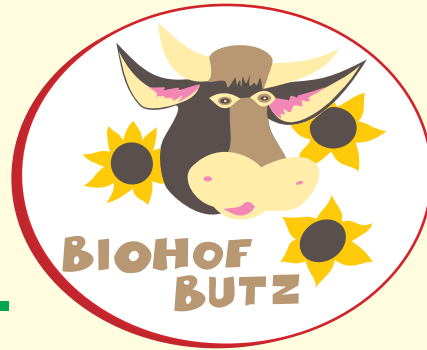


# Traditionelles Hoffest



**10. September 10.00 - 18.00 Uhr**  
(bei jeder Witterung)

## Die Attraktionen des Tages

- Frührschoppen ab 10 Uhr  
mit Experten aus Politik und Ökolandbau
- Brotbacken vor Ort -> aus hofeigenem Getreide
- Eigenherstellung von Mandel- und Getreidemilch
- Schätze aus dem eigenen Garten  
-> grüne Smoothies -> Geschenk der Natur
- Traditionelles Handwerk und Kunsthandwerk
- Verkostung von Bio-Lebensmitteln - Infos aus 1. Hand
- Erlebnisreiches Kinderprogramm
- Infostand des Holledauer Waldkindergartens  
und der Naturgrundschule Rottenburg



Für Ihr leibliches Wohl  
hat die Biobäuerin  
mit ihrem Team  
leckere Öko-Spezialitäten  
mit Liebe zubereitet  
**warm - kalt - deftig - süß**

**Frührschoppen Mittagessen Kaffee/Kuchen Brotzeit**



Veranstalter:  
**Biohof Butz**  
Viehhausen 2  
D-84056 Rottenburg  
Tel.: 0 87 81 / 33 50 Fax: 13 56

[www.biohof-butz.de](http://www.biohof-butz.de)



**Der Reinerlös**  
des Kinderprogramms  
geht zu 100% an den  
1. Holledauer  
Waldkindergarten e.V.

## Lauchkuchen



### Zutaten für 4 Personen:

250 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Butter
100 g	Quark
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
400 g	Lauch
200 g	Käse (Gouda)
200 g	Schinken, roh
200 g	Sahne oder Milch
4	Eier
je 1 Msp.	Muskat, Pfeffer
½ TL	Kräutersalz
1 Bund	frische Kräuter

### Zubereitung

Mit dem Handrührgerät aus Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz einen geschmeidigen Teig bereiten; diesen Teig in eine gefettete Springform (26-28 cm) drücken, einen Rand hochziehen und bei 150°C ca. 20 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen, in Ringe schneiden, kurz in wenig Öl und 100 ml Wasser andünsten. Käse und Schinken ganz klein würfeln. Den Lauch auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, mit dem Käse und dem Schinken mischen und auf den Lauch geben. Kräuter sehr fein schneiden, zum Auflauf geben und untermischen.

Im Backofen bei 150°C 50-60 Minuten backen.

Mit grünem oder gemischtem Salat servieren - ein Gedicht!  
Arbeitszeit: ca. 30 Min.