

VIER LECKERE JAHRESZEITEN

Wie schmeckt Heimat? Zeigen Sie es mit Ihrem liebsten **KOCH- ODER BACKREZEP**T unseres schönen Zuhauses und werden Sie Teil unseres **FAMILIENKALENDERS 2019** – aus Herrenalb, für Herrenalb und mit Herrenalber Rezepten!

Sie haben ein Koch- oder Backrezept in der Schublade, das wahre Heimatgefühle weckt? Zögern Sie nicht: Begeistern Sie damit Hobbyköche und machen Sie ebenso andere Genießer glücklich. Überlassen Sie uns einfach Ihr Bad Herrenalber Rezept und wir machen es zum Star! Eingesendet werden darf alles, was Sie mit Herrenalb verbinden – von süß bis herzhaft, egal ab Vorspeise, Nachspeise, Hauptgang oder Snack. Den feinen Geschmack des Schwarzwalds können Sie sich in Form unseres Rezeptkalenders 2019 schon bald an die Wand hängen und sich das Jahr hindurch von kreativen und traditionellen Ideen inspirieren lassen. Wir freuen uns auf Ihren Beitrag! ■

**EINSENDE-
SCHLUSS**
3. Oktober 2018



FEBRUAR 2019

**Schwarzwälder
von Hanna**

Zutaten (für 4 Personen): 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 EL Olivenöl, ...

Zubereitung: ... kräftig rühren ... mit ein wenig ...



JANUAR 2019

**Schwarzwälder Kirschtorte
von Lisa (28) aus Bad Herrenalb**

Zutaten: 6 Eier (getrennt), 250 g Zucker, 6 EL heißes Wasser, 200 g Mehl, 75 g Speisestärke, 50 g Kakaopulver, 2 TL Backpulver, 1 Glas Sauerkirschen, 800 g Sahne, 1 Pck. Sahnesteif, Kirschwasser zum Tränken

Zubereitung: Eigelb mit Wasser und Zucker cremig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen. Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben. In eine Springform füllen und bei 200°C 30 Minuten backen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Den untersten Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln und mit der Kirschmasse überziehen. Auskühlen lassen.

So könnte Ihr Rezept im Stadtwerke-Rezeptkalender 2019 aussehen.

	Mama	Papa	Kind
Montag			
Dienstag			
Mittwoch	1		1
Donnerstag	2		
Freitag	3		
Samstag	4		
Sonntag	5		
Montag	6		
Dienstag	7		2
Mittwoch	8		
Donnerstag	9		
Freitag	10		
Samstag	11		
Sonntag	12		
Montag	13		
Dienstag	14		
Mittwoch	15		
Donnerstag	16		
Freitag	17		

DIE WICHTIGSTEN ANTWORTEN

Was muss meine Einsendung enthalten?

- Rezept inklusive Zutatenliste und Anleitung
- Zwei bis drei digitale Fotos vom fertigen Gericht, aus verschiedenen Perspektiven fotografiert
- Ihren Vornamen, Wohnort und Ihr Alter; die Angaben werden im Kalender erwähnt; Bsp.: Ilse (82) aus Rotensol

Wohin sende ich mein Rezept?

Bitte per E-Mail an: info@stw-badherrenalb.de

Was sollte ich bei den Fotos beachten?

- Am besten in einem lichtdurchfluteten Raum oder gar draußen fotografieren, künstliches gelbes Licht verfälscht die Farben enorm
- Bitte senden Sie uns Ihre Fotos in höchster Qualität zu
- Vorsicht: Manche E-Mail-Programme reduzieren die Datengröße beim Versand
- Die Datenmenge der Fotos ist zu groß für die E-Mail? Senden Sie uns die Fotos über folgendes Online-Tool: www.wetransfer.com

Wie komme ich an meinen Rezeptkalender 2019?

Der Rezeptkalender wird an alle Haushalte im Versorgungsgebiet der Stadtwerke Bad Herrenalb verteilt

Die Region darf Ihr köstliches Rezept aus Bad Herrenalb nicht verpassen. Senden Sie es uns, wir zeigen es allen! Rezepte, die nach dem 3. Oktober eingehen, verwenden wir für unseren Kalender 2020.