üsi höhepünkt

Rezept-Tipp:

Orangen-Milchreis mit Dinkel-Leckerli-Krokant

Rezept von Severin Brunner, Ekkharthof

Zutaten	Zubereitung
6 Stück Orangen	Waschen
	Von 2 Orangen die Schale (Zesten) abraffeln
6 Stück Dinkel-Leckerli	Auf Backblech mit Backpapier verteilen und bei 140°C Umluft 30min backen und auskühlen lassen
	Mit dem Fleischklopfer/Pfanne oder was die Fantasie hergibt zerbröseln
1.75 l Milch 2 Messerspitzen Vanille gemahlen 8 EL Zucker 1 Prise Salz	Zusammen aufkochen
300g Milchreis	In die kochende Milch einrühren Auf kleine Stufe stellen (je nach Herd 1-3)
	Die abgeriebene Orangenschale dazugeben.
	Viel rühren damit nichts anbrennt und sämig wird. Ca. 40 min kochen
	4 Orangen mit dem Messer schälen (Schale wegschneiden) und die Orangenfilets auslösen
	Von 2 Orangen den Saft auspressen
2 Stk. Nelken 1 Stk. Zimtstange 1 EL Zucker 1 Prise Salz	Orangensaft mit Nelken, Zucker, Salz und Zimtstange aufkochen und 2–5 min einkochen lassen.
	Abkühlen lassen
	Zimt und Nelken entfernen
	Mit den Orangenfilets vorsichtig vermischen
0.25l Rahm	Rahm zum Milchreis
	Milchreis testen, ob er schon weich und süss genug ist.
	Nach Belieben auskühlen lassen, regelmässig rühren oder mit Folie abdecken damit sich keine Haut bildet
	Milchreis in Teller, Schalen oder Tassen abfüllen und Orangensalat darauf verteilen Den Krokant darauf streuen

Die Menge an Milchreis soll als Hauptgang z.B. zum Abendessen in der besinnlichen Weihnachtszeit ausreichen, kann aber auch als Dessert dienen. Hierfür die Menge halbieren oder für 8 Personen rechnen. Milchreis kann gut im Kühlschrank aufgehoben werden.

Entdecken Sie unsere Produkte

Die Produkte, die wir für das Rezept verwenden, sind alle in unserem Bio-Laden erhältlich. Die Dinkel Läckerli stammen von unserer hauseigenen Marke «Hand und Hof».

Sortiment Bio-Laden

neus vo üs

Liebe Leserin und Leser,
wir freuen uns, Ihnen in der zweiten Ausgabe der Hofpost einen kleinen Vorgeschmack auf ein Jahr voller Feierlichkeiten und aufregender Veranstaltungen zu geben. Das kommende Jahr verspricht, ein ganz besonderes Kapitel in der Geschichte des Ekkharthofs zu werden, da wir unser Jubiläum feiern und auf eine lange Reise zurückblicken, die von Zusammenarbeit, Fortschritt und Gemeinschaft geprägt ist.

Unsere Jubiläumsfeierlichkeiten versprechen eine Fülle von unvergesslichen Momenten. Wir haben viele Überraschungen und Höhepunkte geplant, die das gesamte Jahr über stattfinden werden. Ob es sich um kulturelle Veranstaltungen, Kurse, informative Referate oder Gemeinschaftsfeste handelt, Sie können sich auf eine bunte Palette von Aktivitäten freuen, die Menschen aus allen Lebensbereichen zusammenbringen werden.

Ekkharthof 50 Jahre

Wenn Sie schon jetzt einen Blick ins Jubiläumsjahr werfen wollen, schauen sie auf unserer Jubiläums-webseite vorbei: www.ekkharthof50.ch

Die Hofpost begleitet Sie auch in diesem aufregenden Jahr und wird Ihnen regelmässig Berichte und Geschichten liefern, die Ihnen einen Einblick in die Vielfalt und das Engagement unserer Gemeinschaft geben.

Ihr «Hofpost»-Team

üsi agenda

Fr. 01.12 & Sa. 02.12	Adventsmarkt – Sehen, erleben, dabei sein Fr. 14 Uhr bis 20 Uhr / Sa. 10 Uhr bis 17 Uhr
Sa. 09.12	Trogener Markt – Teilnahme vom Ekkharthof 9 Uhr bis 17 Uhr
Sa. 13.01	Ekkharthof Flohmarkt 11 Uhr bis 17 Uhr
Di. 13.02	Fasnacht am Ekkharthof
Fr. 23.02	Lesung Arno Camenisch

Die gesamte Agenda finden Sie unter:
www.ekkharthof.ch/agenda

hofpost

Das Magazin vom Ekkharthof

Ausgabe Nº 2 Winter 2023

Ekkharthof

Üsi Höhepünkt:

Unsere verschiednen Wohnformen

Üsi Erläbnis:

Diesen Winter: Eislaufen für alle!

üsi erläbnis

Vielfältige Erlebnisse das ganze Jahr über.

Ein leuchtendes Beispiel unseres Bewegungs- und Freizeitangebots ist das Eisfeld. Dieses steht allen, einschliesslich Familien, Schulklassen und Vereinen aus der Region, zur freien Verfügung.

Weitere Erlebnisse unter:
www.ekkharthof.ch/erlebnisse

Das Ekkharthof Eisfeld – Wintersport für alle

Das Eisfeld am Ekkharthof steht von Ende November bis Ende März täglich von 8 Uhr bis 17 Uhr zur Verfügung. Und das Beste ist: Die Nutzung des Eisfeldes ist kostenlos! Dieses Winterangebot wird über Spenden finanziert, und wir freuen uns über jede Unterstützung, sei sie klein oder gross. Wir danken allen, die dieses Angebot ermöglichen.

Unterstützen Sie uns!

Während des Adventsmarkts am 1. und 2. Dezember eröffnen wir nicht nur unser bezauberndes Eisfeld, sondern enthüllen auch das erste Adventsfenster von Lengwil, um die Vorfreude auf die festliche Jahreszeit zu feiern.

Mehr unter:
www.ekkharthof.ch

üsi gschichte

«Wohnformen am Ekkharthof»

Leben am Ekkharthof ist ein Leben aus verschiedenen Perspektiven. Es ist nicht nur eine Frage der Gemeinschaft, sondern auch eine Frage deiner Wahl! Der Ekkharthof bietet nämlich eine Reihe von Wohnmöglichkeiten, die über das klassisch «stationäre» Wohnen hinausgehen.

Entscheiden Sie welche Wohnform wir in der nächsten Ausgabe vorstellen. Jetzt Abstimmen über den QR-Code!

Zum Online-Artikel

üsi produkt

Dinkel Leckerli
Unsere «Dinkel Leckerli» von Hand und Hof – der süsse Genuss für alle Feinschmecker! Hergestellt aus erlesenem Dinkel und sorgfältig von Hand verarbeitet, sind unsere «Dinkel Leckerli» die perfekte Leckerei für jeden Anlass. Ein unvergleichlicher Geschmack, erhältlich im Ekkharthof Bio-Laden.