

ZUM FESTE MIT DEN LIEBSTEN NUR DAS BESTE!

ENTDECKEN SIE UNSERE OSTER-SPEZIALITÄTEN



Ostern feiern wir in guter Gesellschaft: Mit lieben Freunden, der Familie und feinen Köstlichkeiten für Leib und Seele. Eine florale Tischdekoration rundet das Gesamterlebnis ab und erfreut die Gemüter. Die Floristmeisterin Marlen Dürrschnabel (Atelier im Spich) hat ein frühlingshaftes Werkstück gezaubert und animiert zu kreativer Handarbeit mit Frühblühern. Auch das traditionelle Osterlamm mit Honig-Marzipan ist ein gelungenes Mitbringsel zum Osterfrühstück. Wir wünschen viel Spaß beim Schlemmen, Handwerken, Backen und Genießen.

Für das Osterwerkstück brauchen Sie:

Verschiedene Zwiebelgewächse wie z.B. kleinblütige Narzissen-sorten, blaue Iris und gelbe Tulpen, Lappenmoos und Spaghnummoos, Magnolienzweige, Wachteleier-Federn in grün und natur, grünen Myrtendracht, Holzscheiben als Untergrund.



Mit Kreativität zur floralen Tischdekoration

Das Lappenmoos zu einem Kreis ausbreiten, das Spaghnum Moos darin einbetten. Alle Zwiebelpflanzen platzieren und rund formen. Mit dem Myrtendracht fixieren bis es stabil ist, um es auf die Holzscheiben zu legen. Die Magnolienzweige steckt man rund herum in das Moos. Federn und Wachteleier mit der Klebepistole oder mit einem schnell trocknenden Kleber aus der Tube ankleben. Ab und zu das Werkstück mit dem Wassersprüher einsprühen. Unsere Anleitung soll inspirieren, Ihrer individuellen Kreativität sind jedoch keine Grenzen gesetzt. Viel Spaß beim Werkeln.

REZEPTIDEE: SÜSSES OSTERLAMM



280 g weiche Butter	2 TL Backpulver
140 g Cristallino Rohrzucker	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	150 g Honig-Marzipan
5 kleine Eier	Eiklar zum Bestreichen
280 g Dinkel-Vollkornmehl	Alternativ: Puderzucker

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und löffelweise unter den Teig rühren.

Backform einfetten, mit Mehl ausstreuen und zusammensetzen. Teig einfüllen und dabei mit der Form auf die Arbeitsunterlage klopfen, damit er sich gut verteilt.

Lamm bei 220 °C (Heißluft 200 °C) etwa 45 Minuten backen. 20 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann Form lösen und das Lämmchen vollständig erkalten lassen.

Marzipan durch eine grobe Knoblauchpresse drücken und das Osterlamm auf Kopf und Rücken damit verzieren.

Tip: Die gewünschten Stellen mit Eiklar bestreichen, so bleibt das Marzipan besser haften. Anstatt mit Marzipan mit Puderzucker verzieren.

ÜBER 4.000 PRODUKTE ONLINE ODER IM LADEN. 100 % BIO!

IHRE BIO-FLEISCH & FISCH-SPEZIALITÄTEN FÜR OSTERN

Bitte bestellen Sie bis 8 Uhr am Freitag, den 25. März.
Weitere Produkte finden Sie in unserem Online-Shop.

Geflügel	Gebinde	Preis (€/kg)
35048 Sous-Vide Entenkeule, 2 Stk.	0,43 kg	30,90 €
35088 Sous-Vide Entenbrustfilet	0,25 kg	49,90 €
35015 Puten-Rollbraten	1 kg	22,90 €
Kalb & Rind	Gebinde	Preis (€/kg)
35718 Kalbschnitzel, 2 Stk.	0,4 kg	64,90 €
35719 Kalbsgulasch	0,4 kg	55,90 €
35742 Kalbsbeinscheibe - Ossobuco	0,4 kg	44,90 €
35744 Kalbsbraten	0,5 kg	55,90 €
35080 Filet vom Rind	0,17 kg	79,99 €
Schwein	Gebinde	Preis (€/kg)
35082 Filet vom Schwein	0,25 kg	43,90 €
Lamm	Gebinde	Preis (€/kg)
35040 Lammhaxen mediterran, 2 Stk.	0,5 kg	34,90 €
35036 Lammkeule ohne Knochen	2 kg	47,90 €
35044 Lammkotelett	0,25 kg	47,90 €
35045 Lammhachse aus dem Rücken o. Knochen, 3 Stk.	0,25 kg	84,90 €
35046 Lamm-Rosmarin-Braten gerollt	1 kg	46,90 €
35046 Lamm-Filet 3er Beutel	0,37 kg	87,90 €
35070 Lammgulasch	0,5 kg	41,90 €
35079 Lamm-Rücken im Gewürzmantel	1 kg	44,90 €
vegetarisch & vegan	Gebinde	Preis (€/kg)
14047 Wheaty Vegane Rosmarin-Roulade	175 g	4,59 €*
14056 Wheaty Vegane Seitanmedaillons	175 g	4,59 €*
35113 Ente gut alles gut, vegan	200 g	5,99 €*

Fisch	Gebinde	Preis (€/kg)
35792 Irischer Atlantik-Lachs geräuchert	1,25 kg	79,90 €
35790 Nordatlantik-Lachs, geräuchert	1,25 kg	69,90 €
35019 Geräucherte Forellen	0,25 kg	29,90 €
35106 Lachsforellenfilet mit Dill	100 g	7,89 €*
35020 Lachsforellenfilet	100 g	7,89 €*
35021 Räucherforellenfilet	0,125 kg	59,90 €
35022 Räucherforellenfilet Pfeffer	0,125 kg	61,90 €
35083 Irisches Lachsfilet m. Haut, natur	0,25 kg	45,90 €
35084 Irisches Lachsfilet m. Haut, mar.	0,25 kg	45,90 €
35105 Regenbogenforelle, küchenfertig.	0,4 kg	27,90 €
35085 Dorade, ganz, küchenfertig	0,4 kg	33,90 €
35098 Wolfsbarsch ganz, küchenfertig.	0,4 kg	32,90 €
35108 Schollenfilet MSC	0,28 kg	32,90 €
35099 Kabeljaufilet, ohne Haut, MSC	0,27 kg	26,90 €
3566 Forellen-Filet, kaltgeräuchert	100 g	7,99 €*
35220 Forellen-Filet, geräuchert	125 g	7,99 €*
3950 Irischer Atlantik Lachs, ger.	100 g	9,29 €*
35223 Gravad-Dill-Lachs	100 g	9,29 €*
35077 Stremellachs Natur, heißger.	100 g	7,49 €*
3628 Sockeye Alaska Wildlachs, geräuchert	100 g	9,29 €*
35027 Alaska Wildlachs Wild & Red MSC	75 g	7,69 €*
35028 Alaska Wildlachs Wild & Silver MSC	75 g	7,69 €*
35025 Garnelen Natur	90 g	5,69 €*
80570 TK Lachs Filets, 2 Stk.	160 g	11,49 €*
80648 TK Alaska Wildlachs Filet MSC	250g	9,99 €*

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den **Gewichtsangaben um Circa-Gewichte** handelt. Die Tiere werden weder gemästet noch lässt man sie hungern, damit sie ihr Wunschgewicht erhalten. Dadurch können Gewichtsabweichungen zu Stande kommen.

Bei Preisen mit * handelt es sich um Festpreise. Bitte lagern Sie das **Geflügel und den Fisch bei einer Lagertemperatur von 0-4°C**. Das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur bei durchgehender Einhaltung dieser Temperatur.

ONLINE BESTELLEN & LIEFERN LASSEN



Für weitere Informationen und Fragen sowie Bestellungen sind wir von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 18 Uhr erreichbar:

Telefon: 07223 80 62 230

E-Mail: info@deckersbiohof.de

deckersbiohof.de



Deckers Biohof
Filialen

Ottenhofener Str. 27
77815 Bühl-Weitenung
Tel. 07223/80 62 230

Rheinstraße 17
76530 Baden-Baden
Tel. 07221/68 17 38

Luisenstraße 32
76530 Baden-Baden
Tel. 07221/39 73 23

Hauptstr. 145
76547 Sinzheim
Tel. 07221/80 90 650