



**HERAUSGEBER**  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55

**REDAKTION**  
Chefredaktorin: Barbara Paulsen Gysin  
Assistenz: Jennifer Grünig

Adresse Redaktion:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 54  
Telefax 031 359 58 55  
redaktion@lemenu.ch

Rezepte: Silvia Erne-Bryner, Judith Gmür-Stalder,  
Karin Hirt-Wölfli, Andreas Hubler, Beate Widmer  
Ernährungsberatung: Regula Thut Borner

Leserberatung Rezepte: Mirjam Wolfensberger

Styling und Realisation: Irène Meier

Texte: Jennifer Grünig, Chandra Kurt, Gaby Labhart,  
Jürg Moser, Haia Müller, Mauro Paoli, Regula Thut  
Borner, Susi Zihler

Fotografie: Gerlind Reichardt, Bruno Torricelli,  
Gian Vaitl, Michael Wissing

Grafik: bbdesign, Visuelle Kommunikation, Zürich

Projektleitung Redaktion:  
moser communications, Rorschach

Übersetzung: cb service, Lausanne

**VERLAG**

Adresse Verlag:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55

Verlagsleitung: Marc Bächle

Marketing: Andrea Schaffner Frei

Leserangebote: Amina Chaudri

Abonnemente/Leserservice:  
Schweizer Milchproduzenten SMP  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 70  
Telefax 031 359 58 55  
verlag@lemenu.ch

Anzeigen: Pepi Burch, Eulenberg 11, 8048 Zürich  
Telefon 044 430 13 90  
Telefax 044 430 13 91  
pepiburch@dplanet.ch

Druckvorstufe: Reprotechnik Kloten AG

Druck: AVD Goldach, Goldach

Erscheinungsweise: LE MENU erscheint  
10 x pro Jahr

Preise:

1/2-Jahres-Abonnement CHF 32.–

1-Jahres-Abonnement CHF 58.–

2-Jahres-Abonnement CHF 96.–

Einzelnummer CHF 6.50

Auslandabonnement zzgl. Versandkosten

**Rezeptservice:**

Mirjam Wolfensberger

Telefon 031 359 57 59

rezeptberatung@lemenu.ch

Internet/Gratis E-Newsletter:

www.lemenu.ch

Rezeptdatenbank: [www.lemenu.ch/rezepte](http://www.lemenu.ch/rezepte)

**Hinweis:**

Wir haben diese Ausgabe sorgfältig erarbeitet und die  
Rezepte mehrfach getestet. Dennoch erfolgen alle  
Angaben ohne Gewähr. Weder die Redaktion noch der  
Verlag können für allfällige Fehler oder Schäden, die  
aus Kochangaben, Informationen oder praktischen  
Hinweisen resultieren, haften. Für unverlangt einge-  
sandte Unterlagen wie Manuskripte, Rezepte, Fotos,  
Waren etc. lehnen wir die Verantwortung ab. Nach-  
drucke, auch auszugsweise, sind nur mit schriftlicher  
Genehmigung des Herausgebers erlaubt.

## Winterlicher Milchdrink

**Im Winter mag ich heisse Milchdrinks  
besonders gerne, es muss aber nicht  
immer eine heisse Schoggi sein. Haben  
Sie ein Milchdrink-Rezept ohne  
Schokolade?**

C. M. AUS Y.

■ Heisse Milchdrinks sorgen für wohlige  
Wärme in den kalten Monaten. Hier ein  
Rezept mit Dörripflaumen und Zimt.

## Heisse Pflaumenmilch

**Für 4 Gläser von je 2,5 dl Inhalt**

6 dl Milch

2 dl Wasser

100 g weiche Dörripflaumen, ohne  
Stein, klein geschnitten

½ TL Zimt

3–4 EL Zucker

■ Alle Zutaten kurz aufkochen, anschlies-  
send im Mixer pürieren. Die Pflaumen-  
milch heiss in Gläser füllen. Nach Belieben  
mit fein geschnittenen Pflaumenscheiben  
und wenig Zimt garnieren, sofort servieren.  
Infos: Die Flüssigkeit kann beim Aufkochen  
gerinnen, sie wird aber beim Mixen wieder  
homogen. Statt Dörripflaumen Gourmet-  
Datteln verwenden.



## Haben auch Sie Fragen?

Schicken Sie Ihre Fragen rund ums  
Kochen an:

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU

Weststrasse 10

3000 Bern 6

oder per E-Mail an

[redaktion@lemenu.ch](mailto:redaktion@lemenu.ch)

## Web-Umfr@ge [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)



## Zu einem festlichen Dessert gehört als Getränk:

- a) Champagner
- b) Dessertwein
- c) Kaffee oder Tee

## Machen Sie bei unserer Umfrage mit!

Stimmen Sie ab, welche Antwort  
für Sie zutreffend ist.

Abstimmen können Sie ausschliesslich  
auf [www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

## Die letzte Umfrage

So stimmten Sie ab:

**Was macht Ihnen in der Küche  
mehr Spass?**

Das Kochen



Das Backen



beides gleich

