



Leserinnen und Leser fragen, LE MENU antwortet



Zuckerglasur färben

Wie kann ich mit natürlichen Zutaten eine Zuckerglasur färben?

D. C. AUS B.

■ Für das Färben gibt es zahlreiche Möglichkeiten, ohne auf Lebensmittelfarben zurückgreifen zu müssen. Anbei ein paar Beispiele:

- Hellgrün: 1 Handvoll frischen Peterli samt Stiel cuttern, in eine Gaze geben und den Saft auspressen.
- Gelb: Kurkuma (Gelbwurz) beifügen.
- Hellrosa bis Dunkelrosa: für die dunkle Farbe nur Randensaft verwenden, für die helle mit etwas Wasser verdünnen.
- Rot: Grenadine- oder Himbeersirup verwenden oder frische Himbeeren mit der Gabel zerdrücken, ein paar Tropfen Wasser dazugeben und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren.
- Blau: Heidel- oder Brombeeren gleich verarbeiten wie bei der roten Farbe die Himbeeren. Oder Säfte der entsprechenden Beeren verwenden.

– Helles Mocca: Instant-Kaffee-Pulver beifügen.

– Braun: Kakaopulver beimischen.

Natronlauge aufbewahren

Ich möchte gerne Silserbrötchen backen und frage mich, ob ich die dazu benötigte Natronlauge nach Gebrauch weggiessen muss oder ob ich sie aufbewahren kann. Wenn ich sie aufbewahren kann, worin? Und wie oft kann man sie wieder benutzen?

C. S. AUS Z.

■ Die zur Herstellung von Silserbrötchen oder Bretzeln verwendete, stark verdünnte



Natronlauge kann 3- bis 4-mal verwendet werden, und sie lässt sich maximal einen Monat in einem gut verschlossenen Glas oder Kunststoffbehälter im Kühlschrank aufbewahren. Wenn die Lösung trüb wird, soll sie auf jeden Fall nicht mehr verwendet werden. Den Behälter nach dem Wegschütten sehr gut reinigen.



Nüsse lagern

Ich habe sehr viele Baumnüsse geschenkt bekommen. Wie lagere ich diese am besten?

P. B. AUS F.

■ Ganze Nüsse hebt man am besten an einem kühlen, trockenen Ort auf. Nüsse lassen sich auch sehr gut einfrieren. Dazu gibt man sie, mit oder ohne Schale, gerieben, ganz oder gehackt, in einen Tiefkühlbeutel oder eine Tiefkühlbox und verschliesst diese gut. So können sie 12 Monate gelagert werden. Ganze Nüsse lassen sich übrigens in tiefgekühltem Zustand sehr gut reiben.

Irene Kummerers Küchentipp

Geschmeidiger Mürbeteig

Mürbeteig wird schön geschmeidig, wenn man einen Esslöffel Jogurt nature oder Quark (auf 250 g Mehl) dazugibt.

IRENE KUMMERER AUS HAUSEN AG

Schicken Sie Ihren speziellen Kuchen- oder Kochtipp an: Schweizer Milchproduzenten SMP, Redaktion LE MENU, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, oder per E-Mail an redaktion@lemenu.ch
Nach der Publikation bedanken wir uns bei Ihnen mit einem attraktiven Geschenk aus dem LE MENU-Shop.

Ausschneiden
und sammeln

