

**GUT  
CLARENHOF**

*Seit 1868*

# ANGEBOT DER WOCHE

VOM 17.05. - 30.05.2021



*Taglich  
frisch zum  
aktuellen  
Tagespreis*

*Erdbeeren aus eigenem Anbau*

MEHR INFOS UNTER [WWW.GUT-CLARENHOF.DE](http://WWW.GUT-CLARENHOF.DE)

# Saisonales vom Gut Clarenhof

Bei uns bekommen Sie zu jeder Saison die schönsten und leckersten Angebote. Lassen Sie sich aktuell verzaubern von unseren traumhaft schönen Pfingstrosen und genießen Sie verschiedene leckere, küchenfertige Spargelmenüs für zuhause.



## PFINGSTROSEN

Bei uns bekommen Sie jetzt wieder die traumhaft schönen Pfingstrosen vom Familienbetrieb Schlösser. Pur als Bund oder gestaltet nach Ihren individuellen Wünschen - sprechen Sie uns gerne an.

*Von der  
Familie  
Schlösser*



## SPARGELBOXEN

Freuen Sie sich auf unsere leckeren Spargelmenüs für zwei Personen, liebevoll von unserem Koch Dirk für Sie zubereitet – bei Ihnen zuhause verzehrfertig in 30 Minuten!

Vorspeise • Spargelmenü • Dessert

*Jetzt  
online  
vorbestellen*

# Unsere Angebote



## SPARGEL

*aus eigenem Anbau*

Die edlen Stangen harmonieren ausgezeichnet in Salaten, Suppen und Pasta.



## KOHLRABI

*aus unserer Bio-Gärtnerei*

Unsere zartschmelzenden Bio-Kohlrabi sind perfekt zum Snacken.



## RHABARBER

*aus eigenem Anbau*

Rhabarber verfeinert Kuchen, Kompott und Getränke.



## WASSERMELONE

*aus Spanien*

Wassermelone ist süß, köstlich und wunderbar erfrischend.

# GUT CLARENHOF

*Seit 1868*



## ERDBEER-TÖRTCHEN *einfach & ohne Backen*

### REZEPT

- 400 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 130 g Vollkornkekse
- 70 g Butter
- 450 g griech. Joghurt
- 200 g Frischkäse
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 6 + 2 Blatt Gelatine
- 1 Pck. Vanillezucker

Eine Springform (18cm) mit Backpapier auslegen. Die zerlassene Butter mit den zerkleinerten Keksen mischen, die Masse in die Springform festdrücken und für 30 Minuten kaltstellen. Die Hälfte der Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Den Joghurt, Frischkäse, Zucker, das Vanillemark und den Saft der Zitrone verrühren. Sechs Blatt Gelatine für fünf Minuten in eiskaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen, erhitzten Topf auflösen, nicht kochen. Nach und nach einige Eßlöffel der Joghurtcreme zur Gelatine geben und verrühren bis die Creme kalt ist. Danach die Gelatine unter die Joghurtcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Schicht dieser Creme auf den Keksboden verteilen. Die Erdbeeren im Kreis darauf setzen. Die restliche Creme darübergeben und glatt streichen. Die Torte über Nacht kaltstellen und dann vorsichtig aus der Form lösen. Für das Topping die restlichen Erdbeeren fein pürieren, einen Spritzer Zitronensaft und den Vanillezucker unterrühren. Nach Wunsch mit zwei Blatt Gelatine andicken. Das Topping auf die Torte streichen und mit Erdbeeren dekorieren. Guten Appetit!

### HOFLADEN FRECHEN

GUT CLARENHOF 1, 50226 FRECHEN

TEL. 02234 / 95 96 20 | KONTAKT@GUT-CLARENHOF.DE

MO - FR 8:30-19:00UHR | SA 8:00-18:00UHR | SO + FEIERTAGS 10:00-18:00UHR

### ROTER BUS IN WIDDERSDORF

UNTER LINDEN ECKE ADRIAN-MELLER-STRASSE | TÄGLICH 10:00-18:00UHR

### STANDORT KÖNIGSDORF

AACHENER STRASSE 548, 50226 FRECHEN | MO - SA 10:00-17:30UHR

MEHR INFOS UNTER [WWW.GUT-CLARENHOF.DE](http://WWW.GUT-CLARENHOF.DE)