

NEWSLETTER DEZEMBER 2021



GESCHENK-SETS FERTIG GEPACKT FÜR EURE LIEBEN

- ★ Rasier-Set bestehend aus Rasierhobel, Ständer dafür und Rasierseife
- ★ Seifen-Set bestehend aus verschiedenen Seifen und Seifensäckchen

SINNVOLLE GESCHENKIDEEN

Neben den fertig gepackten Geschenksets haben wir einige weitere sinnvolle Geschenkideen im Laden - schaut doch mal vorbei! Perfekt als Geschenk eignen sich beispielsweise: **Brotbox aus Edelstahl** (hält ein Leben lang), **Stoffbeutel** (besonders leicht und praktisch für den unverpackten Einkauf von Linsen, Nudeln, Brot und vielem mehr), **Seifensäckchen** mit schöner Seife für

Hände, Haare oder zum Duschen, **Kochbuch** für mehr Inspiration in der Küche, Lieblingsrezept mit Zutaten, **Bienenwachstücher** (statt Frischhaltefolie und fürs Pausenbrot), feiner **Trauben- oder Aroniasaft** (aus Volkach), **Gin und Whisky** (aus Altencreußen), **Rasierhobel** mit Klingenschutz aus Kork, **Früchte- oder Kräutertee** zum aufwärmen, gesegelter solidarischer **Kaffee**, praktisches **Bürstenset** (Gemüse- Flaschen-, Spülbürste), **Gutscheine** für den Hamster-Einkauf.

HAMSTERSCHMAUS WINTER-EDITION GEDRUCKT IM LADEN

Viele haben es schon mitbekommen: Wir haben mit der Hamsterschmaus Winter-Edition unser erstes Hamsterbacken-Kochbuch mit saisonalen und simplen Rezepten zusammengestellt! Wir freuen uns euch das Kochbuch bald auch in gedruckter Form anbieten zu können - ganz einfach gegen eine kleine Spende im Laden! Den Großteil der Zutaten für alle Rezepte gibt es natürlich bei uns in der Hamsterbacke. Das erleichtert nicht nur das Einkaufen, sondern bestätigt auch das Anliegen dieser Rezeptsammlung: ein saisonales und regionales Kochen. Viel Spaß beim Kochen, Verschenken & Genießen!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER WEIHNACHTEN

Über die Feiertage sind wir wie folgt für euch da:

24.12.2021	09:30 - 13:00 Uhr
25.-27.12.2021	geschlossen
28.-30.12.2021	09:30 - 19:00 Uhr
31.12.2021	09:30 - 13:00 Uhr
01.-06.01.2022	geschlossen

Ab 07.01. sind wir wieder wie gewohnt für euch da.





REZEPT: VEGANE MARZIPAN-ORANGEN-PLÄTZCHEN

Diese leckeren Plätzchen bringen dich garantiert in Weihnachtsstimmung! Dafür einfach für einen Mürbteig **200g (Dinkel-)Mehl**, **1/2 Päckchen Backpulver** (oder Natron + Zitronensäure), **Ersatz für 1 Vollei** (natürlich kannst du auch ein echtes Ei nehmen), **75g Zucker**, **1 Päckchen Vanillezucker**, **2 EL geriebene Bio-Orangenschale**, **1 Prise Salz**, **100g pflanzliche Margarine** oder Butter-Ersatz verrühren und den Teig anschließend mindestens 30 Minuten zugedeckt kalt stellen - der Teig kann auch problemlos über Nacht gekühlt werden.

Den Teig ausrollen, ausstechen, mit **etwas Pflanzenmilch** bestreichen und mit ca. **100g Mandelblättchen** bestreuen. Die Plätzchen 10-15 Minuten bei 175 Grad backen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit **200g Marzipan**, **2EL Bio-Orangenabrieb** und optional **1EL Amaretto** verrühren. Diese Marzipan-Masse nun auf die Hälfte der Plätzchen streichen und die andere Hälfte als Deckel oben drauf setzen.

Zum Abschluss noch **200g Zartbitter-Kuvertüre** schmelzen und die Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen - trocknen lassen & genießen!

2021

WAR EIN SPANNENDES JAHR FÜR DIE HAMSTERBACKE UND WIR FREUEN UNS SCHON AUF 2022 MIT EUCH!



Nach der Corona-Pause konnten wir euch endlich wieder auf vielen Veranstaltungen persönlich treffen.



Das Sortiment wurde stetig erweitert, jetzt gibt es z.B. auch Kimchi, Hafermilch-Pulver...



...und natürlich Sojamilch und Tofu!



Wir haben den Hinterhof angepflanzt und freuen uns auf gemütliche Gartenstunden im Sommer.