

Kein Hollener Brot in den Sommerferien

Leider können wir von Dienstag bis einschließlich Donnerstag keine Hollener Backwaren mehr anbieten. Nur zu Freitag gibt es Backwaren aus Martfeld. Wir tauschen deine Hollener Bestellung gegen eine köstliche Alternative der Steinofenbäckerei Ibbenbüren oder von Lenes Bio Backstube. Gerne kannst du deine Bestellung auch über unseren Shop anpassen.

[Schau dich schon mal um!](#)

Schulstart

Bald ist es so weit – der Schulstart steht vor der Tür! Ein besonderer Tag für unsere Kleinen. Es gilt viel Neues zu erkunden, Aufregendes zu erleben und viele neue Gesichter kennenzulernen. Um diesen wunderbaren Tag noch schöner zu gestalten, [bieten wir dir eine spannende Auswahl an nachhaltigen Ideen für die Schultüte.](#)



Lenes Bio Backstube

Ab sofort sind über 70 Brote, Brötchen und Kuchen von Lenes Bio Backstube aus Bremen bei uns im Shop erhältlich.

[Probier doch mal!](#)

Schwarzbrot Schnittbrot
3,70 € / 500 g



Franzbrötchen
2,05 € / Stück

Limonentörtchen (2 Stück)
8,50 € / 2 Stück



Ruchmehl-Ciabatta
5,95 € / 500 g



Schweizer Dinkel verpackt
5,20 € / Stück



Zutaten

2 Zwiebeln
600 g Hackfleisch
4 EL Semmelbrösel
1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei
Salz, Pfeffer
150 g Pfifferlinge
800 g Buschbohnen
1 EL Butterschmalz
50 g geräucherter Speck
100 ml trockener Weißwein
4-5 Stiele Thymian
150 g Sahne

Zutaten

2 Knoblauchzehen
80 g weiche Butter
Salz, Pfeffer
75 g Walnusskerne
8 Stiele Thymian
4 Gelbe Bete (à 250 g)
150 g Feta

Zutaten

350 g Pflaumen
100 g Brombeeren
6 EL Zucker
1 gestr. TL Stärke
40 g Russisch-Brot
350 g Naturjoghurt
200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Buschbohnen mit Pfifferlingssahne

Zwiebeln schälen und würfeln. Hack, Hälfte der Zwiebeln, Semmelbrösel, Senf und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse ca. 8 Frikadellen formen. Pfifferlinge putzen und ggf. kleinschneiden. Bohnen waschen, putzen und 10-15 Min. in Salzwasser garen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin braun braten (ca. 6-8 Min. je Seite). Speck in Streifen schneiden. In einer Pfanne anbraten. Pilze und Rest Zwiebeln dazugeben und 5 Min. weiterbraten. Mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trockenschütteln und hacken. Sahne und Thymian dazugeben, aufkochen und 3-4 Min. köcheln. Nochmal abschmecken. Bohnen abgießen und unter die Pfifferlingssahne mischen. Mit Frikadellen anrichten. Dazu passen Kartoffeln.

Gelbe Bete aus dem Ofen

Knoblauch schälen und fein hacken. Butter und Knoblauch verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken. Thymian waschen und abtropfen. Gelbe Bete schälen und in Spalten schneiden. Bete, Nüsse und Thymian auf vier Backpapierstücke verteilen. Feta zerbröseln und darüberstreuen. Knoblauchbutter in Flöckchen draufsetzen. Papier mit Garn zusammenbinden. Bete-Säckchen im Ofen bei 200 ° C für ca. 45 Min. garen. Säckchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Pflaumen-Joghurt-Trifle

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Brombeeren waschen und verlesen. 3 EL Zucker in einem Topf karamellisieren. Pflaumen und 3 EL Wasser dazugeben. Zugedeckt 8-10 Min. dünsten. Stärke mit 1 EL Wasser glattrühren und den Kompott binden. Brombeeren dazugeben. Kompott abkühlen. Russisch-Brot zerbröseln. Joghurt und 3 EL Zucker verrühren. Sahne steifschlagen, den Vanillezucker einrieseln lassen. ¼ Sahne in einen Spritzbeutel geben. Restliche Sahne unter der Joghurt heben. 2/3 Joghurt in eine Schüssel geben, Russisch-Brot und Hälfte Kompott draufgeben. Rest Kompott mit dem Joghurt verrühren und auf den Kompott geben. Sahne auf die Creme spritzen und kaltstellen.