

Unser Kräutergarten

Im Frühling macht es besonders Freude, zum Kochen eine schöne Auswahl an frischen Kräutern benutzen zu können. Bei uns im Kräuterrad wachsen Oregano, Schnittlauch, Peterli, Basilikum, Estragon, Majoran, Dill und Rosmarin.



Die nächsten Termine

- Auffahrt: 26.5. / 27.5.
- Pfingsten: 5.6. / 6.6.
- Sommerferien: 11.7. bis 7.8.
(Der Betreuungsdienst bleibt während dieser Zeit gewährleistet)

Aktuell: Frühlingszeit in der Oase



Text und Bearbeitung:
Sarah Jäggin und Simon Mäder

3. Ausgabe | Frühling 2022

Osterbrunch

An unserem Osterbrunch wurden die Tische mit Schokoladenhasen und bemalten Eiern schön dekoriert. Zum Essen gab es ein üppiges Buffet mit frisch gebackenem Zopf, Gipfeli, feinem Lachs und gefüllten Eiern. Ganz besonders zu erwähnen ist Jasmina's himmlisches Schinkenmousse. Am Nachmittag machten wir einen schönen Ausflug nach Appenzell. Dort haben wir die St.Mauritiuskirche besichtigt.



Feines Osterbuffet



St.Mauritiuskirche, Appenzell

Frühlingsferienausflug in die Schokoladenfabrik

Zu zehnt machten wir uns auf den Weg nach Flawil ins Chocolarium von Maestrani. Dort versuchten wir herauszufinden, wie das Glück in die Schokolade kommt. Wir haben erfahren, dass gute Zutaten wichtig sind für richtig gute Schokolade. Die uns alle glücklich macht. Vorallem war es schön, dass wir so viele Köstlichkeiten probieren durften. Auf der Rückfahrt machten wir im Freihof, einer kleinen Brauerei in Gossau, einen Stopp und erfrischten uns mit einem feinen Getränk. Schön wars! Danke an unsere Begleiter Enrico und Astrid.



In der Schokoladenfabrik gibt es vieles zu bestaunen

Frühlingsrezept aus der Oase Küche



Beeren-Bagel

Zutaten für 10 Stück:

- 180 g Vanillejogurt
- 450 g Weissmehl
- 1 Päckli Bourbon-Vanillezucker
- 1 ¼ TL Salz
- ¼ Würfel Hefe
- 1 dl Milch
- 1 Becher gemischte Beeren
- wenig Weissmehl
- Wasser, siedend

1. Hefeteig: Jogurt in ein Schälchen geben, Jogurtbecher ausspülen und trocknen, als Masseinheit verwenden. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen, Milch und Jogurt begeben, mischen, ca. 5 Min. zu einem Teig kneten. Teig etwas flach drücken, Beeren darauf geben, unter den Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Bagels formen: Teig in 10 Stücke schneiden, auf wenig Mehl zu Kugeln formen. Mit einem leicht bemehlten Kellenstiel in der Mitte je ein Loch machen. Teigringe um den Stiel kreisen lassen, bis eine Öffnung von ca. 4 cm Ø entsteht. Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in knapp siedenden Wasser ca. 20 Sek. ziehen lassen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3. Backen: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

4. Glasur: Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, Bagels damit bestreichen.

