

SCHEUNEN

# NEWS

DEZEMBER

WILKO KOCHT 2022  
& NEUE EVENTS

FRÜCHTEBROT  
SELBER BACKEN

GROSSES AHA!  
IM DEZEMBER



*Brünings Scheune*

Fischerhude



# Scheunen Winterfest

Samstag, 11. Dezember

12 bis 22 Uhr

Kinderaktionen  
Ponyreiten  
Selbstgemachtes  
Punsch & Glühwein  
S  
& Kuchen

**Fällt wegen Corona leider aus.**

Da das Weihnachtsmarkt auch in diesem Jahr nicht stattfindet, wird es am Samstag, den 11. Dezember das Scheunen-Winterfest geben. Wir unterstützen damit den Kindergarten und die

Sportfreunde Fischerhude, denen coronabedingt die Einnahmen fehlen. Für das leibliche Wohl ist gesorgt und die Kleinen können sich auf viele Kinderaktionen und Ponyreiten freuen.

## WILKO KOCHT 2022 & NEUE EVENTS

Vorfriede ist bekanntlich die schönste Freude. Auch nächstes Jahr wird es genussvolle Momente bei uns in der Scheune geben. Wilko wird euch an sechs Abenden mit unterschiedlichen Köstlichkeiten verzaubern. Auch der eine oder andere „Stargast“ wird wieder mit dabei sein und das kulinarische Verwöhnprogramm abrunden. Los geht es am 14. Januar mit nordischer Küche.

### Käse & Wein

Ein kulinarisches Traumpaar! Wir bieten euch die Gelegenheit, dieses Paar besser kennenzulernen. An vier Terminen könnt ihr unterschiedliche Käse verkosten. Dazu wird es jeweils einen Apéritif und begleitend eine Auswahl aus 3 Weinen geben. Im Dezember ist ein **Champagnertasting** geplant - was für ein buntes Programm!

Herzlich willkommen,  
**Bianca!**

Sie liebt die Natur und Fischerhude, ist gerne mit dem Rennrad oder Mountainbike unterwegs, bei schlechtem Wetter kocht und malt Bianca gern. Sie freut sich schon sehr auf ihre neuen Kollegen und die Kunden.



## EIKE HAT FRÜCHTEBROT GEBACKEN

**EIN TOLLES GESCHENK FÜR WEIHNACHTEN**

450 g / 9,50 €

### ZUTATEN

#### Für die Früchte

- 900 g Rosinen
- 200 g Cranberries
- 200 g Haselnüsse
- 200 g Walnüsse
- 500 g getr. Feigen
- 500 g Datteln
- 150 g Zitronat
- 150 g Orangeat
- 200 g Dörripflaumen
- 21 g Zimt
- 200 ml Rum
- 300 ml Orangensaft
- 200 ml Zitronensaft

#### Für den Teig:

- 1kg Weizenvollkornmehl
- 1 Pck. Dinkelsauerteig
- 680 ml warmes Wasser
- 24 g Salz

#### Für den Läuterzucker:

- 200 ml Wasser
- 200 g Zucker

### HIER DAS REZEPT ZUM NACHBACKEN

**1)** Feigen, Datteln, Walnüsse, Haselnüsse, Dörripflaumen klein schneiden, hacken oder mit einem Standmixer zerkleinern. Anschließend mit den übrigen Zutaten vermengen und abgedeckt 2-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Einmal täglich umrühren, falls sich der Saft unten abgesetzt hat.

**2)** Wasser und Zucker im Topf aufkochen, gelegentlich umrühren und 5-10 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen und kühl stellen.

**3)** Für den Teig alle Zutaten miteinander vermengen und 1 Stunde ruhen lassen. Nach und nach die Früchte in den Teig „falten“, um sie einzuarbeiten. Der Teig wird sich mit der Zeit unter all den Früchten verlieren.

**4)** Jeweils 550g Teig abwiegen und mit Wasser befeuchteten Händen in Laibe formen oder in kleine gefettete Kastenformen geben. Dann die Brote mit dem Läuterzucker bestreichen.

**5)** Bei 180°C Umluft für 50-60 Min. backen und noch heiß erneut mit Läuterzucker bestreichen.

**6)** Die abgekühlten Brote einzeln in Alufolie wickeln und 2 Wochen an einem kühlen Ort reifen lassen. Fertig ist das Früchtebrot.

**Tipp:** Probiert doch mal den Thyse Weihnachtskäse zum Früchtebrot (12 Monate alt, höhlengereift, 30 % Fett in tr. für 2,69 €/100 g).

### ALLE TERMINE IM DEZEMBER

4.12.	Glühweinstand vor der Scheune
11.12.	Scheunen-Winterfest
11.12.	Wilko räuchert
	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
18.12.	Käsejochen mit Raclette-Brötchen
	Glühweinstand vor der Scheune
	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
27.12.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

### FRISCHER FISCH

2.12.	Lachs
9.12.	Forellen
16.12.	Rotbarsch

**3. & 4. DEZEMBER**  
1 Stück  
**Just Beef Mettwurst**

**12,50 €** statt 14,50 €



**10. & 11. DEZEMBER**  
5-Liter-Kanister  
**Olivenöl**

**39,99 €** statt 59,99 €



**23. & 24. DEZEMBER**  
2 Flaschen  
**Coste di Moro Riserva**

**24,90 €** statt 29,90 €



# Großes AHA!

**IM DEZEMBER**

Jeden Freitag und Samstag erhaltet ihr unser besonderes Angebot der Woche. Hier seht ihr, was euch in diesem Monat erwartet!

**Das Angebot gilt nur für unsere Scheunenfreunde.** Um Scheunenfreund zu werden, könnt ihr euch hierfür einfach bei uns anmelden.

**17. & 18. DEZEMBER**  
3 Stück Saling  
**Schafsmilchseife**

**7,50 €** statt 9,90 €



**30. & 31. DEZEMBER**  
2 Flaschen  
**Crémant de Loire**

**25,90 €** statt 31,80 €



Landstraße 22 | 28870 Fischerhude | Tel. 04293 - 78 96 40

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

[www.bruenings-scheune.de](http://www.bruenings-scheune.de)