

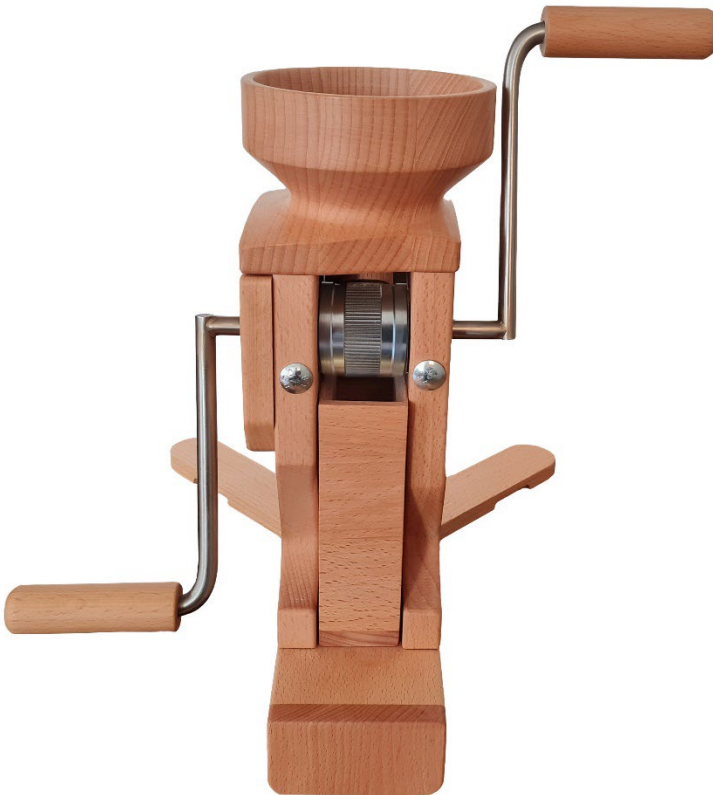


Salzburger
Getreidemühlen
Seit 1977

Für jede
Handvoll
Flocken

Salzburger Flocker „Pfiffikorn“

Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes bitte sorgfältig durchlesen!

Inhalt:

„Pfiffikorn“ – eine pfiffige Idee	4
Bedienungselemente	5
Geeigneter Standort	7
Inbetriebnahme.....	7
Befestigen und Entfernen der Kurbeln	7
Das Flockgut.....	10
Geeignete Saaten.....	10
Quetschvorgang.....	11
Einstellen der Flockenfeinheit	11
Pflege und Reinigung.....	12
Problemlösungen.....	13
Garantie	14
Sicherheitsbestimmungen	16
Technische Daten:	16
Wissenswertes rund um's Müsli	17

Wichtig:



Bitte den Flocker NIE am Trichter hochheben, sonst könnte sich der Trichter lösen, der Unterteil herabfallen und beschädigt werden! Aus Transportgründen müssen wir die Verstellerschrauben, (Flügelmuttern) fester anziehen als zum Gebrauch notwendig. In diesem Zustand ist es für Sie sehr schwierig, die Walzen zu bedienen. Wir ersuchen Sie, diese vor dem ersten Gebrauch vollständig zu öffnen. Danach gehen Sie laut Bedienungsanleitung vor

Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unseren neuen Flocker „Pfiffikorn“ entschieden haben und möchten Ihnen viel Freude damit wünschen.

„Pfiffikorn“ ist die neueste Innovation in der Welt der Getreideflocker. Mit seiner durchdachten Konstruktion und praktischen Handhabung ermöglicht das pfiffige Gerät die Herstellung frischer Flocken in jeder Küche – ganz ohne Festklemmen und ohne Motor!

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.

Beachten Sie dabei besonders unsere Tipps zur Verwendung der möglichen Getreidearten und zur Pflege des Flockers.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viele gesunde Müslis!

Agrisan Naturprodukte GmbH

Christine Thurner
Geschäftsführung



„Pfiffikorn“ – eine pfiffige Idee

Durch die Wahl von „Pfiffikorn“ haben Sie bewiesen, dass in Ihrer Küche nicht für jeden Handgriff ein Motor notwendig ist. Dass Sie selbst Hand anlegen können und gerne stromunabhängig sein möchten.

Die Benutzung von „Pfiffikorn“ ist so einfach wie Radfahren mit Stützrädern und hat in der Tat mit dieser Kindheitserfahrung einiges gemeinsam.

Die ausgeklappten Ausleger ähneln den Stützrädern und liefern zusätzliche Stabilität gegen seitliches Kippen.

Zwei Handkurbeln erinnern an die beiden Pedale eines Fahrrades und liegen einander in gleicher Weise 180° gegenüber.

Jetzt kommt es auf den „runden Tritt“ und den rhythmischen, abwechselnden Druck der linken und rechten Hand an. Die jeweils entlastete Hand stützt das Kippmoment ab, sodass man die Ausleger (Stützräder) nur zur anfänglichen Eingewöhnung benötigt.

Inspiriert von den kräftezehrenden Höchstleistungen an den Doppelkurbel-Winschen großer Regattayachten bringen wir diese kraftsparende Methode im Kleinen direkt zu Ihnen in die Küche.

Nun ist keine einseitige Belastung einer Hand mehr gegeben, sondern unter uns gesagt eine wertvolle Koordinationsübung für Hirn und Hand. Bleiben Sie fit mit gesunden von Ihren beiden Händen hergestellten Flocken.

Selbst wenn das erste Kurbeln ein wenig wackelig sein sollte, Sie haben sicher in kürzester Zeit den Dreh heraus.

Sie halten den weltweit ersten Handflocker in Händen, der ohne Tischklemme feinste Flocken zaubert. Lassen Sie sich ein auf diese neue Erfahrung und seien Sie ein Pionier in der Küche!

Wir wünschen Ihnen viel Freude!

Einen Link zum Anwendervideo finden Sie auf unserer Webseite!

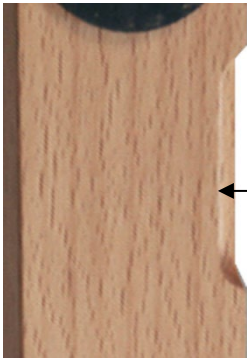
Bedienungselemente



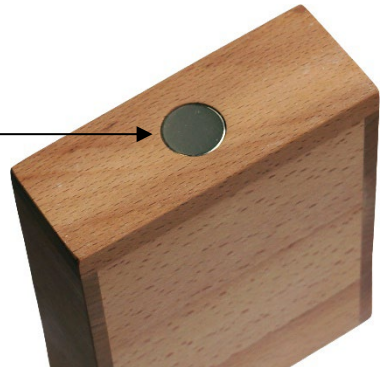
Bedienungselemente



Ausleger bis zum Anschlag schwenken



An der Unterseite der Ausleger befindet sich jeweils auf der Innenkante eine Griffmulde zum leichten Ausschwenken



Magnete verhindern ungewolltes Herausfallen des Behälters aus dem Gerät und zentrieren die Flockenlade richtig



Flügelmuttern zum Einstellen der Feinheit (Rückseite des Gerätes)

Geeigneter Standort

Der Flocker wird aus hochwertigem Eichen-, Buchen- oder Nuss-Massivholz gefertigt.

Holz ist ein Naturprodukt, das sich durch Feuchtigkeits- und Temperatureinwirkung verändern kann.

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und schützen Sie es vor direkter Wärmequelle (Sonne, Heizung, E-Herd etc.), sowie vor Feuchtigkeitseinflüssen (Spüle, Dampfgeräte, etc.)

Inbetriebnahme

Das Gerät kann auf jeder geraden, festen Fläche (Küchenplatte etc.) aufgestellt werden, die über eine zumindest kurze gerade Kante verfügt.

Klappen sie die schwenkbaren Ausleger zur Vergrößerung der Standfläche des Flockers aus:

Halten Sie dazu den Flocker etwas schräg und greifen Sie unter die Bodenplatte. Ungefähr in der Mitte der Bodenplatten Unterseite befinden sich zwei Griffmulden an denen die Ausleger bequem und gut fassbar sind. Schwenken Sie die Ausleger bis zum jeweiligen Anschlag.

Stellen Sie nun Ihren „Pfiffikorn“ auf die gewünschte Arbeitsfläche und stecken Sie die Kurbeln wie folgend beschrieben auf.

Befestigen und Entfernen der Kurbeln

Die beiden Kurbeln sind werkzeuglos montier- und abnehmbar. Sie kennen diese Verbindung vermutlich von Steckschlüsseln (Ratschenwerkzeug, Nussensatz etc.). Der Sechskant einer Kurbel wird in den dafür vorgesehen Ansatz der benutzerzugewandten Walze gesteckt. Hierbei ist die Stellung der Walze zur Kurbel unerheblich. Die kleine federbelastete Kugel des Federdrückers raste sanft in einer Nut ein, sodass die Kurbel nicht unbeabsichtigt herausfallen kann. Verfahren Sie mit der zweiten identen Kurbel ebenso. Achten Sie hierbei auf eine Stellung genau gegenüber der ersten Kurbel (180° versetzt).

Zum Abnehmen die Kurbeln einfach vom Gerät wegziehen.

Schieben Sie den Auffangbehälter (Flockenlade) unter die Walzen, bis er von der Magnetkraft „gefangen“ und zentriert wird.

Abheben des Trichters

Stellen Sie den Flocker auf eine Arbeitsfläche und halten Sie die Grundplatte nieder. Öffnen Sie beide Spann-Flügelmutter. Ziehen Sie den Trichter senkrecht nach oben ab.



Der Trichter ist durch 4 Holzdübel mit dem Unterteil des Flockers verbunden. Wenn sich beim Abheben des Trichters ein Dübel verkantet, kann dieser brechen. Eine derartige Beschädigung fällt nicht unter Garantie.

Aufsetzen des Trichters

Setzen Sie den Trichter **senkrecht** von oben nach unten auf. Achten Sie darauf, dass die Holzdübel **vorsichtig** in die vorgesehenen Bohrungen gesteckt werden und **nicht verkanten**.

Die Zahnradverkleidung

Die Zahnradverkleidung ist einerseits eine Schutzvorrichtung und dient gleichzeitig zum Auffangen etwaigen Abriebs der Zahnräder. Selbst hochwertigster Edelstahl erzeugt Abrieb durch Reibung. Damit dieser Abrieb nicht in die Auffangschale gelangt, wurde die Schutzverkleidung auch zum Auffangen des Abriebs konzipiert. Bitte entfernen Sie eventuellen Abrieb am besten mit einem Staubsauger und nicht durch Wischen und Bürsten.

Abheben der Zahnradverkleidung



Die Zahnradverkleidung kann nur abgenommen werden, wenn der Trichter bereits entfernt ist. Die Verkleidung mit dem Daumen leicht nach oben drücken um die Zapfenhalterung aus den Langlöchern zu heben. Die Verkleidung kann nach vorne entfernt werden.

Aufsetzen der Zahnradverkleidung

Die Holzverkleidung wird mit der Ausfräsung über die Zahnräder platziert. Die Verkleidung wird leicht nach unten gedrückt.

Die Zapfenhalterungen werden mit ihren schrägen Flanken in den Langlöchern zentriert.

Wichtig ist, dass die Verkleidung an den Stehern plan aufliegt und beide Zapfen in die Langlöchern greifen.

Wenn der Trichter aufgesetzt ist, wird die Verkleidung nach oben blockiert. Dadurch ist eine Kindersicherung gegeben.

Zahnradantrieb

Der hochwertige Zahnradantrieb aus Edelstahl ermöglicht ein Pressen der Zutaten ohne unangenehmes Leerlaufen der Walzen.

Selbst ölhaltige Saaten können problemlos gequetscht werden.

Regelmäßige Reinigung (besonders nach Verwendung ölhaltiger Saaten) ist jedoch notwendig.

Grundsätzlich ist der Zahnradantrieb wartungsfrei. Die Verwendung von Schmiermittel (Öle, Fette) muss unbedingt vermieden werden.

Das Flockgut

Bitte verwenden Sie gereinigtes Getreide! Schlecht gereinigtes Getreide kann Fremdkörper (besonders Steinchen etc.) beinhalten, wodurch die Walzen beschädigt werden können. Flocken Sie die gewünschten Saaten in einem Durchgang!

Geeignete Saaten

- **Alle Getreidearten** wie Hafer, Weizen, Roggen, Dinkel, Quinoa, Einkorn etc.
- **Leinsamen, Mohn** zu pressen ist möglich. Das Flocken ölhaltiger Saaten erfordert jedoch erhöhten Reinigungsaufwand!
- **Gewürze** wie Kümmel, Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren können problemlos ohne Vorbehandlung gepresst werden.

Die entstehenden Flocken von Gewürzen können mit den Fingern fein zerrieben werden.

Wenn Sie besonders große Flocken erhalten wollen, empfehlen wir Ihnen, das Getreide zu waschen und oberflächlich trocknen zu lassen bevor Sie dieses pressen.

Diese Vorgehensweise kann auch aus hygienischen Gründen vorteilhaft sein, ist aber keine Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb des Gerätes.

Quetschvorgang

Nachdem Sie „Pfiffikorn“ auf eine feste, gerade Platte gestellt haben, bringen Sie die beiden Handkurbeln an.

Füllen Sie geeignetes Quetschgut in den Trichter.



Bringen Sie die rechte Kurbel in die höchste Position und drücken Sie diese nach unten. Dadurch geht gleichzeitig die linke Kurbel nach oben, die Sie, nachdem die höchste Position erreicht ist, nach unten drücken. Diese Bewegung führen Sie nun abwechselnd durch.

Auch wenn sich der Kurbelvorgang zu Beginn ein wenig wackelig und unsicher anfühlt, Sie haben in kurzer Zeit das notwendige Gefühl dafür und führen gleichmäßig, runde Bewegungen aus.

ACHTUNG! Kinder nur unter Aufsicht einer erwachsenen Person mit dem Gerät hantieren lassen.

Einstellen der Flockenfeinheit

Das Einstellen des Feinheitsgrades funktioniert stufenlos über die beiden Flügelmuttern.

Für kleine Saaten oder Gewürze drehen Sie beide Flügelmuttern im Uhrzeigersinn gleich fest an, bis nur ein kleiner, gleichmäßiger Lichtspalt zwischen den Walzen zu sehen ist.

Für größere Saaten lockern Sie die Flügelmuttern.

Besonders feine Flocken erhalten Sie, wenn Sie beim ersten Pressvorgang eine gröbere Einstellung vornehmen und danach die Flocken noch einmal pressen.

Um den zweiten Quetschvorgang zu ermöglichen ist es eventuell notwendig, dass Sie die Flocken mit der Hand ein wenig zu den Walzen schieben.

Pflege und Reinigung

Reinigung der Walzen: Um die technische Funktionstüchtigkeit Ihres Flockers aufrecht zu erhalten ist eine regelmäßige Reinigung empfehlenswert. Funktionsbedingt bleibt beim Flocken etwas Quetschgut an den Walzen kleben. Es ist daher empfehlenswert, die Walzen von Zeit zu Zeit mit der mitgelieferten Messingbürste zu reinigen. Besonders nachdem Sie Ölsaaten verarbeitet haben, ist eine Reinigung nach jedem Quetschvorgang wichtig.

Reinigung des Abstreifbleches: Im Bedarfsfall kann das Abstreifblech zur Reinigung ausgebaut werden. Hierfür werden beide Flügelmutter und die Beilagscheiben abgenommen. Durch leichten Druck mit dem Daumen auf das Gewinde der Torbanschrauben lassen sich diese aus dem Flockergehäuse herauschieben. Zum vollständigen Herausziehen greifen Sie die Torbanschrauben auf der Kopfseite. Das Abstreifblech kann nun entnommen werden und gereinigt werden. Zum Einbau verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass der Vierkant wieder vollständig in das gleichförmige Loch im Holz findet und die beiden Langlöcher zahnradseitig positioniert sind.

Schutz vor Ungeziefer

Motten lieben Dunkelheit und Ruhe. Wenn Sie Ihren Flocker ständig verwenden, werden Motten keinen gemütlichen Aufenthaltsort vorfinden. Bei längerer Nichtbenutzung können Sie den Flocker mit dem bei uns erhältlichen Deckel oder einem Tuch abdecken und evtl. einige Kräuter oder Lorbeerblätter in den Trichter legen.

Pflege des Holzgehäuses

Wenn Sie die Holzteile (vor allem den Trichter innen) feucht abwischen, dann sind diese Teile sofort gründlich zu trocknen. Teile Äußerlich können Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen. Im Bedarfsfall können Sie mit Schleifpapier (Körnung 240 oder feiner) die Oberfläche auffrischen und mit Bienenwachsöl oder der bei uns erhältlichen Holzbutter zum Schutz frisch einlassen.

Problemlösungen

Pressgut fällt nicht vom Trichter zu den Walzen	„Klopfen“ Sie mit der flachen Hand außen auf den Trichter, aber schütteln Sie den Flocker sanft. Durch den leichten Stoß sollten die Körner in die Trichteröffnung fallen.
Körner oder größere Zutaten haben die Zulauföffnung verlegt.	Rütteln Sie kurz am Gerät oder schieben Sie die verlegten Körner mit dem Finger in die Zulauföffnung.
Kurbel dreht leer durch	Mögliche Ursachen: Trichter ist leer oder Flockgut ist nicht nachgerutscht. Verfahren Sie oben angeführt.
Walzen sind verölt oder stark verschmutzt.	Sehen Sie dazu die Anleitung unter Pflege und Reinigung.

Wenn das alles nicht hilft...



Bevor Sie den Flocker zur Reparatur schicken, sollten Sie sich an den Kundendienst wenden, um eventuell noch einen hilfreichen Tipp zu erhalten.

Tel. 0043 6245 83282

E-mail: info@agrisan.at

Einen Link zum Anwendervideo finden Sie auf unserer Website.

Garantie

3 Jahre Garantie auf den Salzburger „Pfiffikorn“ mit Zahnradantrieb

Die Garantie gilt ab Kaufdatum für alle nachweisbar aufgetretenen Material- und Verarbeitungsfehler und richtet sich nach unserer Wahl auf Ersatz, Reparatur oder Erstattung des Kaufpreises.

Von der Garantie ausgenommen sind zerbrechliche Teile. Holz ist ein lebendes Material und es können kleine Risse im Holzgehäuse entstehen. Diese gelten nicht als Materialfehler.

Die Garantie umfasst nicht den Ersatz von Folgeschäden, gilt nicht bei Verlust oder bei natürlichem Verschleiß oder bei Schäden, die auf Gewaltanwendung, unsachgemäßem Gebrauch oder mangelnder bzw. unsachgemäßer Pflege beruhen.

Bei Eingriffen, die nicht durch den Hersteller oder durch seitens des Herstellers befugte Personen durchgeführt werden, verfällt der Garantieanspruch.

Allgemeine Garantiebestimmungen

Der Flocker ist laut Bedienungsanleitung zu betätigen und zum Flocken der in der Bedienungsanleitung angeführten Getreidearten und ähnlicher Körner bestimmt. Die Körner müssen gereinigt und zum menschlichen Verzehr geeignet sein.

Der Flocker ist nur für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Es dürfen nur haushaltsübliche Mengen verarbeitet werden.

Durch eine geleistete Garantie wird die Garantiezeit nicht verlängert oder erneuert.

Die Garantie gilt im gesamten europäischen EU-Raum für Geräte, die in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union erworben wurden und dort vom Hersteller oder mit Zustimmung des Herstellers in Verkehr gebracht wurden.

Ihnen verbleiben selbstverständlich sämtliche jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber Ihrem Verkäufer. Diese werden von den durch uns zusätzlich übernommenen Garantien nicht berührt.



Für Geltendmachung der Garantie benötigen Sie den Kaufbeleg.

Garantieabwicklung

Reparaturen von Material- und Verarbeitungsfehlern innerhalb der Garantiezeit erledigen wir selbstverständlich völlig kostenlos.

Bevor Sie das Gerät zurücksenden

Wir ersuchen Sie jedoch, bevor Sie das Gerät zu uns senden, um ein kurzes E-Mail oder Ihren Anruf.

Es könnte eine Kleinigkeit oder ein Bedienungsfehler vorliegen, etwas, das wir einfach lösen können. Damit ersparen Sie Ihrem Flocker eine unnötige Transportbelastung.

Versand – Verpackung

Bitte verpacken Sie, wenn eine Rücksendung notwendig ist, Ihren Flocker im Originalkarton oder bestmöglich in einem starken Karton mit genügend Schutz. Verwenden Sie dazu ausreichend Stopfmaterial wie Zeitungen, Kartons etc.

Bitte legen Sie auch eine Information über das zu behebbende Problem bei und geben Sie uns Ihre Telefonnummer und E-Mail Adresse bekannt, damit wir Sie kontaktieren können.

Senden Sie das Paket ausreichend frankiert an unsere Adresse. Denken Sie bitte auch an eine Transportversicherung, die kaum höhere Portokosten verursacht.

Garantiegeber und Garantieadresse

AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH
Gasteigweg 25
A - 5400 Hallein
Österreich
Tel. 0043 6245 83282
E-mail: info@agrisan.at
Internet: www.getreidemuehle.com

Sicherheitsbestimmungen

1. Bitte die Bedienungsanleitung genau lesen.
2. Das Gerät darf nur für seinen vorgesehenen Zweck (Pressen von Flocken) verwendet werden.
3. Den Flocker stets nur auf einer ebenen, standfesten Oberfläche mit betrieben wird.
4. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht bedient werden.
5. Die Zahnräder des Flockers müssen durch die Abdeckung stets geschützt sein, sodass keine Verletzungsgefahr möglich ist.
- 6. Besondere Vorsicht ist beim Entfernen und Aufsetzen der Abdeckung geboten – keinesfalls während des Vorganges die Kurbeln betätigen.**

Technische Daten:

Gehäuse	Je nach Ausführung: Heimisches, massives Buchen-, Eichen- oder Nussholz
Walzen	aus nickelfreiem Edelstahl
Zahnräder	Aus korrosionsfreiem Edelstahl
Standfläche	10,5 x 22 cm
Höhe	33 cm
Gewicht	2,8 kg (inklusive Kurbeln)
Quetschmenge	Hafer ca. 100-160 g/min, Dinkel ca. 120 g /min
Geeignet	Zum Pressen von Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Leinsamen, Mohn etc.
Garantie	3 Jahre

Wissenswertes rund um's Müsli

Der Schweizer Arzt und Ernährungsforscher Maximilian Oskar Bircher-Brenner „erfand“ sozusagen noch vor 1900 das ursprüngliche „Mus“, welches später nach ihm „Birchermüsli“ genannt wurde.

Eigentlich erfand er es nicht, sondern griff damit ein in den Schweizer Alpen bekanntes Gericht auf.

Der Ursprung des heute bekannten Müslis geht wesentlich weiter zurück. Breie aus rohem und gekochtem Getreide sind sehr alt und haben die Menschheit seit Jahrtausenden begleitet.

Warum soll man Haferflocken einweichen?

Das Einweichen der Flocken (ca. 10 bis 30 Minuten) reduziert den Gehalt an Phytinsäure und Sie können dadurch mehr Nährstoffe aus dem Hafer aufnehmen.

Flocken anstelle von Getreideschrot zu verwenden ist auch praktisch, wenn man am Abend vergessen hat den Schrot einzuweichen.

Welche Körner können Sie für Ihr Müsli verwenden:

Grundsätzlich kann jede Getreideart verwendet werden, dennoch gibt es Einiges zu berücksichtigen:

Ölhaltiges Getreide, wie Hafer ist biegsamer und lässt sich sehr gut mit einer Flockenquetsche zu Flocken pressen.

Im Gegensatz dazu brechen die weniger ölhaltigen Getreidearten wie z.B. Roggen beim Pressen und keine schönen Flocken entstehen.

Buchweizen sollte erst kurz vor dem Genuss geschrotet oder gepresst werden und es wird empfohlen diesen ohne Einweichen zu verwenden, da Buchweizen durch Einweichen schleimig wird.

Die Verwendung von Weizen, Reis, Roggen, Gerste etc. für ein schmackhaftes Müsli erscheint uns nicht sinnvoll. Es lassen sich diese Getreidearten nicht gut pressen.

Vom guten Geschmack im Müsli wollen wir erst gar nicht reden.

Die kleinen Körner wie Hirse, Amaranth, Quinoa könnten Sie mit einer Mühle mahlen und zu den gepressten Körnern geben.

Auch hier ist der gesundheitliche Wert höher als der Genuss.

Selbstverständlich können Sie die Getreidearten wechseln oder mischen.

Jede Getreideart hat einen unterschiedlichen Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, Enzymen und ungesättigten Fettsäuren.

Kinder werden jedoch das Superfood Hafer am meisten lieben.

Was gehört in ein schmackhaftes Müsli

Am besten saisongegebene Früchte, Beeren.

Auch Gemüse wie Karotten, Zucchini oder Speisekürbis können Abwechslung bringen.

Vor allem Nüsse knacken und geben dem Müsli die oft gewünschte Bissfestigkeit.

Kinder lieben den Geschmack von Banane, Birne und den süßlichen Obstsorten am meisten.

Aber damit sollte sparsam umgegangen werden, da auch auf den Fruchtzucker geachtet werden sollte.

Wenn nicht auf die Figur geachtet werden muss, genießen Sie Ihr Müsli mit einem Schuss Sahne.

Was gehört nicht ins Müsli

Geben Sie nicht zu „Viel“ in Ihr Müsli – wenn jede Kalorie zählt.

In diesem Fall sollten auch keine Trockenfrüchte verwendet werden.

Diese schmecken zwar lecker, aber enthalten zu viel Zucker.

Wird das Müsli zu einem Schlemmermenü, dann wird der Sinn verfehlt.

Müsli kann beim Abnehmen helfen, aber nur wenn dieses kalorienbewusst zubereitet wird. Die verwendeten Körner bringen ein langanhaltendes Sättigungsgefühl.

Verwenden Sie daher frische Früchte und vor allem, wie Bircher-Brenner, geriebene Äpfel.

Das Originalrezept nach Bircher-Benner

Für eine Portion:

Zutaten:

- 1 gestrichener Esslöffel Haferflocken
- 3 Esslöffel Wasser
- 12 Stunden einweichen
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch beifügen und zu einer Sauce vermischen.

Zubereitung:

Etwa 2 Äpfel (400 g) einer möglichst säuerlichen Sorte unmittelbar vor dem Servieren mit der Schale direkt in die Sauce hineinreiben und gelegentlich umrühren, damit sich das Apfelfleisch nicht bräunt
1 Esslöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln darüber streuen.





Salzburger
Getreidemühlen
Seit 1977

Für jede
Handvoll
Flocken

AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH

Gasteigweg 25

A 5400 Hallein, Österreich

Tel. 0043 (0)6245 83282

E-mail: info@agrisan.at

Internet: www.getreidemuehle.com



www.facebook.com/Getreidemuehlen