

# Kennen Sie den Elgger Quittensaft?

**1 Liter Elgger-Quittensaft**  
**400 g weisser Kandis**  
**1 Liter Schnaps: Doppelkorn oder Brantwein**  
**20 Stk. Bittermandeln, aus der Apotheke**  
**20 g Koriandersamen, ganz**

## Rezept für Quittenlikör

Den Quittensaft mit dem Kandiszucker aufkochen. So lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Den Saft mit dem Schnaps mischen und in Flaschen abfüllen. Die Mandeln und die Koriandersamen (ganz) auf die Flaschen verteilen. Den Likör 2-3 Monate dunkel und kühl stehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit klar filtern und in saubere Flaschen umfüllen.

**1,4 Liter Elgger-Quittensaft**  
**1 kg Gelierzucker (2:1)**  
**½ Vanilleschote, das Mark davon**  
**½ Zitrone, der Saft davon**

## Rezept für Quittengelee

Quittensaft mit dem Gelierzucker und dem ausgekratzten Vanillemark bei starker Hitze aufkochen. Dabei stets gut umrühren und etwa 3 1/2 bis 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen: Ca. 1 Teelöffel voll auf einen kalt ausgespülten Teller geben und hin und her laufen lassen. Sollte die Probe nicht fest werden, dem Gelee noch etwas Zitronensaft zufügen und alles noch max. 1 Minute weiterkochen lassen. Gut abschäumen und das Gelee sofort randvoll in saubere Gläser füllen und mit Deckeln verschließen.



# Elgger Hochstamm-Most

23. Projekt-Jahr **BESTELLTALON 2022**

# Geniessen Sie den Elgger Hochstamm-Most!

Obstgärten prägen das Landschaftsbild rund um Elgg. Für viele unserer Tierarten bedeuten sie einen wertvollen oder unentbehrlichen Lebensraum. Die Reichhaltigkeit an Obstsorten ist ein kostbares Kulturgut. Mit der Förderung des Most-Konsums in der Region und der Bezahlung eines guten Obstpreises an die liefernden Landwirte tragen wir zum Erhalt wertvoller Hochstammgärten bei.

**Träger des Projekts:**  
**Naturschutzverein Elgg und Umgebung**  
**Heimatschutz-Vereinigung Elgg**

**100% ungespritztes Obst aus Elgger und Hagenbucher Hochstammobstgärten.**

**Mit dem Kauf unterstützen Sie die Pflege der Obstgärten und einen fairen Obstpreis.**

**Der Most wird ohne Klärmittel produziert.**

Ich hole die Bestellung an einem der folgenden Daten ab:

- **Sa., 29. Okt., 9.00 - 11.00 Uhr** (Apfelmarkt)
- **Mi., 2. Nov., 17.30 - 19.00 Uhr**

EW- Scheune Friedweg Elgg

Kontakt:

Urs Rutishauser 052 364 22 62

Markus Niederöst 052 364 25 77

Walter Schweizer 052 364 29 72



*Wer den Elgger Hochstamm-Most später einkaufen will, erhält ihn im Claro-Laden Elgg, im Quartierladen in Neu-Elgg, im Hofladen Hohbüel, in der Landi Rätterschen und am HVE-Marktstand am Elgger Wochenmarkt.*

Bestellung per Karte oder per Mail: [iurutis@bluewin.ch](mailto:iurutis@bluewin.ch)

**Meine Bestellung:** (bis 30.09.2022)

- **Elgger-Hochstamm-Süssmost**

..... Packung à 5 Liter für Fr. 11.--

(Fakultativ: Davon nehme ich eine gewisse Anzahl ohne Karton-Verpackung, nämlich .....nur als Beutel)

- **Elgger-Quittensaft**

..... 1 Liter Flasche für Fr. 6.--

Vorname und Name:

.....

Strasse:

.....

PLZ/Ort:

.....

Datum: .....

E-Mail: .....

Tel.: .....

Projekt

Elgger Hochstamm-Most

c/o Urs Rutishauser

Langfurrstrasse 20

8353 Elgg