

## Rezept: Thurgauer Süsmost - Creme

1 Bio-Zitrone  
5 dl Elgger-Apfelmost  
1 EL Maizena  
4 frische Eier  
70 g Zucker  
1 dl Rahm

Von der Zitrone wenig Schale in eine Pfanne reiben, Saft von einer Hälfte dazupressen. Apfelmost, Maizena, Eier und Zucker beigegeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterführen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen.

## Rezept: Quitten- oder Apfelmost - Tarte Tatin

4 dl Elgger-Most  
TEIG:  
200 g Halbweissmehl  
1/2 TL Salz  
100 g Butter, in Würfeln, kalt  
1/2 dl Elgger-Most  
BELAG:  
800 g Quitten/Äpfel, geschält, feine Schnitze  
1 1/2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen  
wenig Zimtpulver  
3 EL gehobelte Mandeln, geröstet

4 dl Most sirupartig auf ca. 1/2 dl einkochen, vollständig auskühlen.

TEIG: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben. 1/2 dl Most dazugießen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Ein rundes Blech (ca. 24 cm Ø) exakt mit Backpapier belegen. Eingedickten Most darauf verteilen.

BELAG: Quitten-/Apfelstücke auf den Most legen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen, mit einer Gabel dicht einstechen, auf die Quitten/Äpfel legen. Teigrand zwischen Quitten/Äpfel und Blechrand schieben.

BACKEN: In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen. Blech herausnehmen, ca. 5 Min. stehen lassen.

FERTIGSTELLEN: Tarte Tatin vorsichtig auf eine Platte stürzen, Backpapier sorgfältig entfernen. Schlagrahm auf der Tarte verteilen, mit Zimt bestäuben, mit Mandeln bestreuen.



# Elgger Hochstamm-Most

24. Projekt-Jahr

BESTELLTALON 2023

Scanner Lens

# 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 / Viva 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., 28. Okt., 9.00 - 11.00 Uhr (Apfelmarkt)**
  - **Mi., 1. 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 Hofladen Hobbüel, 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 7.10.2023)

- **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