



## Ihre FachberaterInnen informieren (September 2017)

- Düngung im Garten einstellen.
- Freie Beetplätze mit Gründüngung einsäen.
- Blumenzwiebel und -knollen für frühe Blüte im Frühjahr möglichst bald (vor Mitte Oktober) pflanzen.
- Rasen nicht zu tief schneiden, stark vermooste Flächen lüften.
- Die Kübelpflanzen schön langsam an einen frostsicheren Ort auf der Terrasse stellen, der Einzug ins Winterquartier steht ja bald bevor.
- Im Gemüsebeet können Sie noch Setzlinge von Wintersalaten, Zuckerhut, Chinakohl und Lauch auspflanzen.

## Kochrezept des Monats – KÜRBISMUFFINS für 12-14 Muffins

Zutaten: 250 g Kürbisfleisch  
2 EL brauner Zucker  
Abrieb einer halben Bio-Orange  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
Zimt und Gewürznelken, gemahlen

Teig:  
200 g Mehl  
200 g Zucker (vorzugsweise Birkenzucker)  
150 g Butter  
2 Eier  
1 EL Backpulver  
Salz, Zimt, Vanillezucker

Zubereitung:  
Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit 2 EL Wasser, Zucker und den Aromaten weich dünsten. Kürbis pürieren und abkühlen lassen. Für den Teig Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Salz und Gewürze dazugeben. Kürbispüree, Mehl und Backpulver unterrühren. Die Teigmasse in Muffinförmchen geben, aber die Förmchen nur bis zu zwei Drittel befüllen. Bei 180 Grad etwa 30 min. backen.

## !!!Termine!!!

Donnerstag 4. Oktober 2017, 18.00 Uhr: Kostenloser Wildfrüchte und -kräutervortrag von Fr. Silvia Junger mit prakt. Zubereitung und Verkostung im Vereinshaus KGV Blumental, Braheplatz 12, 1100 Wien