

**GUT
CLARENHOF**

Seit 1868

HOFLADEN FRECHEN

GUT CLARENHOF 1 | 50226 FRECHEN | 02234 959620

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS FREITAG: 8:30-18:30 UHR

SAMSTAG: 8:00-18:00 UHR

IN DER SAISON: SONNTAG 10.00-18.00 UHR

EHRENFELDER HOFLÄDCHEN

VENLOER STR. 210 | 50823 KÖLN | 0221 95265605

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS SAMSTAG: 10:00-19:00 UHR

*Aktuelle Angebote finden Sie auch auf Facebook
[facebook.de/gutclarenhof](https://www.facebook.com/gutclarenhof)*

WWW.GUT-CLARENHOF.DE

**GUT
CLARENHOF**

Seit 1868

Angebote der Woche

vom 07.08.-20.08.2017



Feldblumen

Oma's Pflaumenkuchen



REZEPT

Für den Teig:

275 g Zucker
250 g Margarine
4 m.-große Eier
1 Pck. Vanillezucker
275 g Mehl
2 TL gestr. Backpulver

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen
Zimt und Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Den Zucker mit der Margarine, den Eiern und dem Vanillezucker schaumig rühren und zuletzt Mehl und Backpulver gesiebt untermischen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Die gewaschenen, halbierten und entsteinten Pflaumen auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten bei 180°C in den Backofen geben. 5 Minuten vor Backende den Kuchen noch großzügig mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Unser Tipp: Den Kuchen mit frischer Schlagsahne von Upländer servieren.

— Angebote —



nur
6,90€

BRAUWEILER APFELSAFT
VERSCHIEDENE SORTEN
5 l



nur
2,90€

FRÜHKARTOFFELN
ANNABELLE
2 kg



Statt
1,90€ nur
1,60€

LUKULL
SAUCE HOLLANDAISE /
HOLLANDAISE BALANCE
250ml



Statt
1,69€ nur
1,49€

ALLGÄUER EMMENTALER
HERZSTÜCK
100gr



Statt
8,90€ nur
7,50€

WIDDERSDORFER
SOMMERHONIG
500gr



Statt
3,99€ nur
3,20€

ZWETSCHGEN
1kg