

---

# Helden der Natur. Monat Dezember.

---



Ihre Heldengeschichte und noch mehr feine Rezepte  
mit unseren Helden der Natur finden Sie unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

**Bio Knospe.**  **Bringt den Geschmack zurück.**  
**BIO SUISSE**

Helden der Natur: Butter.

---

# Bio-Rezeptvorschlag: Bündner Grassins

---



**naturaplan** 

**Bio Knospe.**  **Bringt den Geschmack zurück.**  
**BIO SUISSE**

Im hinteren Teil des Prättigaus, nur wenige Minuten vom Dorfrand von Klosters Dorf (1100 m ü. M.) entfernt, liegt der Kesslerhof. Unser Betrieb bietet Platz für 30 Milchkühe und Jungvieh, 20 Mutterschafe mit Lämmern sowie 20 Schweine. Die Tiere werden zum grössten Teil mit hofeigenem Futter versorgt. Da aber auf dieser Höhe Getreide nicht mehr angebaut werden kann, muss ein wenig dazu gekauft werden. Unsere 5-köpfige Familie hat sich auf die Herstellung und Vermarktung eigener Produkte spezialisiert. Wenn Sie mehr über uns erfahren wollen, dann besuchen Sie uns doch unter [www.kesslerhof.ch](http://www.kesslerhof.ch)

Familie Kessler-Keist, Klosters Dorf

## Zubereitung

Zutaten für ca. 30 Stück

200 g Bio-Butter  
125 g Rohrzucker  
1 Eigelb  
300 g Bio-Weissmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
1 Prise Bio-Salz

Frischhaltefolie  
Backpapier

Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben, nach und nach Mehl und Backpulver darüber sieben sowie eine Prise Salz hinzufügen. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie verpackt 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig 5 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen mit einem runden Förmchen von 5 cm Durchmesser. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Grassins darauf legen und 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Einkaufszettel

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Bio-Butter



Bio-Weissmehl



Bio-Eier

Weitere Zutaten: Rohrzucker, Backpulver, Salz.