

Die illustrierten Rezepte entstanden 2020 in einem Zeichenworkshop der Zürcher Künstlerin Tina Good und wurden von den Bewohnern unter Anleitung der Studentinnen Livia Kreis und Noémie Meyer in der Herbergeküche zubereitet. Einblicke dazu und weitere Rezepte finden sie auf der Facebookseite: www.facebook.com/HerbergeZurHeimatInZuerich

Für Spenden & finanzielle Unterstützung sind wir Ihnen sehr dankbar.

Spendenkonto: Herberge zur Heimat, Geigergasse 5, 8001 Zürich
PC 80-4511-8, IBAN CH63 0900 0000 8000 4511 8

Mit einer Spende unterstützen Sie eine Institution, welche seit über 150 Jahren im Herzen von Zürich auf Hilfe angewiesenen Menschen einen geschützten Platz in unserer Gesellschaft bietet. Die Spenden werden vollumfänglich für die Bedürfnisse unserer Bewohner eingesetzt. Weitere Infos und Unterlagen: www.herberge-zh.ch/spenden www.stiftung-eg.ch
info@herberge-zh.ch oder Tel. 044 267 30 10



Punsch und Lebkuchen

2 Teebeutel in 1,5 lt heisses Wasser geben und ziehen lassen. 1 lt Traubensaft, Nelken, Zimt und Orangenschalen dazugeben und aufkochen lassen.



TRAUBENSAFT ROT



Hagebeeren



150 g Rohrzucker



1 EL Lebkuchengewürz



400 g Ruchmehl



1 TL Natron in wenig Milch aufgelöst



2,5 dl Rahm, flaumig geschlagen



Alle Zutaten verrühren. Teig in eine Springform füllen. In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Min. backen.

Warmen Lebkuchen mit Birnendicksaft bepinseln.