

Wettbewerb - Machen Sie mit!

Wir suchen das besondere Familienrezept.

Gesucht werden besondere Familienrezepte aus der Schweiz im Rahmen der Ausstellung «Was isst die Schweiz?». Das Rezept sollte ein eigenes Familien-Rezept sein, das innerhalb der Familie weitergegeben und bei speziellen Gelegenheiten gekocht wird.

Schreiben Sie Ihr Familienrezept auf der Rückseite nieder und geben Sie das Formular an der Rezeption ab. Mit dem Einreichen des Rezeptes akzeptieren Sie die Teilnahmebedingungen, welche Sie unter www.wettbewerb.forumschwyz.ch einsehen können. Einsendeschluss ist der 31. August 2017.

Als Hauptpreis winkt ein Wochenende (3 Übernachtungen) für eine vierköpfige Familie (2 Erwachsene, 2 Kinder) im Swiss Holiday Park in Morschach im Wert von CHF 1690.-; Restaurant-Gutscheine von «Ächt Schwyz» für die 2. und 3. Platzierten sowie Geschenkkörbe mit Regionalprodukten des ländlichen Marktplatzes Urschwyz für die 4. und 5. Platzierten.

Die Einsendungen werden hier und auf www.wettbewerb.forumschwyz.ch veröffentlicht und am 01. Oktober 2017 anlässlich der Finissage der Ausstellung «Was isst die Schweiz?» prämiert.

**Welches Rezept erinnert Sie an Ihre Kindheit und wurde z.B. in der Familie weitergegeben?
Welche Erinnerungen weckt das Rezept in Ihnen?**

Meine Grossmutter machte immer diesen feinen Lebkuchen. Sie erzählte dabei oft, dass sie als Kinder immer lange warten mussten, bis die Mutter wieder einmal den feinen Lebkuchen gebacken hat. Sicherlich wurde der Kuchen damals schnell radiputz weggegessen, denn die Grossmutter hatte 11 Geschwister!

Kontaktadresse:

Vorname / Name Pia L.

Strasse / Wohnort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Bitte geben Sie das Wettbewerbsformular an der Rezeption im Museum ab. Natürlich können Sie auch via E-Mail Ihre Einsendung machen: rezept@snm.admin.ch

Wir freuen uns auf Ihren Beitrag.

Was isst die Schweiz? | 22.04. - 1.10.2017 | Forum Schweizer Geschichte Schwyz.

Mein besonderes Familienrezept:

Altes Lebkuchenrezept

Altes Lebkuchen Rezept v. Pia Grossi

2 Eier

230 gr. Zucker

150 gr. Rahm

150 gr. Milch

2 Kaffeelöffel Birnbrotgewürz

2 Kaffeelöffel Lebkuchengewürz

1 Esslöffel Öl

1 Esslöffel Melasse

300 gr. Mehl

1 Backpulver

10 Min Vorheizen

ca. 1 Std. backen bei 180 Grad

(Alles gut vermischen und
in eine eingefettene Backform
geben.)