



Kontakt

Gartenbau Stephan Golda
Falkenberger Straße 3
04895 Rehfeld
Telefon: 035365 2653
www.gartenbau-golda.de
gartenbau-golda@t-online.de

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 08:00 Uhr – 18:00 Uhr
Samstag 08:00 Uhr – 14:00 Uhr

Markttage in Falkenberg/Elster

Sie finden uns regelmäßig an jedem Mittwoch
ab 8 Uhr auf dem Wochenmarkt in
Falkenberg/Elster am Haus des Gastes.



Wald- und HeideLand e.V.

ERNTENZEITEN
ERNTENZEITEN



Gartenbau Golda



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Produziert im



Gartenbau
Golda

Gartenbau Golda

Der Gartenbaubetrieb Stephan Golda, bestehend aus Gärtnerei und Baumschule, ist in Falkenberg/Elster, Uebigau, Torgau, Beilrode, Herzberg/Elster und in der Umgebung zu jeder Jahreszeit Ihr Ansprechpartner und Berater in Sachen Gartenbau und Pflanzenzucht.

Die im Gartenbaubetrieb Golda angebotenen Pflanzen stammen überwiegend aus eigener Produktion.

Frische Schnittblumen

- in großer Auswahl und für jeden Anlass
- zu jeder Jahreszeit



Grünpflanzen

- in allen Varianten und in großer Auswahl

Baumschulware

- Koniferen
- Stauden
- Obstgehölze
- Ziergehölze
- Gräser



Beetpflanzen und Balkonpflanzen

- breites Angebot an Frühblühern
- Blumen für den Sommer
- Blumen für den Herbst



Gestecke/Kränze aus unserer Kranzbinderei

- zu Gedenktagen und zu Feiertagen
- zu Trauerfeiern
- zu Feierlichkeiten jeder Art

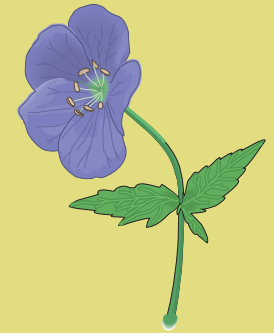
Unser besonderer Service

- Bühnendekorationen
- Lieferung der Produkte

Geranienkuchen

Zutaten

- 50 g Sonnenblumenkerne
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ Bio Zitrone Saft und Schale
- 2 TL Backpulver
- 2 Händevoll Duftgeranienblätter, am besten sind Zitronen- oder Orangengeranien



Für den Überzug

- 200 g Puderzucker
- ½ Bio Zitrone
- 1 – 2 EL warmes Wasser
- Duftgeranienblüten
- Eier trennen, Eigelb mit einer Prise Salz schaumig rühren, Milch, Mehl, Backpulver, Sonnenblumenkerne, Zitronensaft und -schale und die in einem Topf geschmolzene Butter nach und nach dazugeben und unterrühren. Nun das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Zum Schluss bei den Geranienblättern die Stile entfernen, kleinschneiden und ebenfalls unterheben.
- In eine gefettete Form geben und bei 180°C ca. 1 Stunde backen. Wahlweise auch für 12 Muffinformen geeignet.

Guss: Puderzucker, Zitronensaft und Wasser solange rühren bis die Masse gleichmäßig ist. Auf den noch warmen Kuchen bzw. Muffins auftragen. Zum Schluss die Blütenblätter auf den noch feuchten Guss streuen. Jetzt noch eine gute Tasse Kaffee oder Tee. Viel Vergnügen mit Verwandten und Freunden! Guten Appetit!

Quelle: www.biowoche.de