



Das  
**OASE**

Weihnachts - Kochbuch

Die Lieblingsrezepte unserer Senioren

**oase**  
wohnen im alter

oase  
wohnen im alter

# Frohe Festtage

Liebe Leserinnen und Leser

Was wäre die Weihnachtszeit ohne die Überlegungen zu treffen, was wir Feines an den Festtagen essen sollen. In den Gesprächen mit unseren Senioren rund um die Traditionen zu Weihnachten, ist das Weihnachtsmenü in aller Munde.

Dies hat uns gemeinsam zu der Idee gebracht, ein Oase Weihnachts-Kochbuch zu schreiben, mit einigen Lieblings-Rezepten von unseren Senioren. Vielleicht inspiriert es Sie, das eine oder andere Rezept auszuprobieren. Wir werden auf jeden Fall einige Rezepte gemeinsam mit unseren Senioren kochen und geniessen.

Doch zählt nicht nur das gute Essen, sondern auch das gemeinsame Geniessen, gute Gespräche, lachen, in Erinnerungen schwelgen und die Weihnachtszeit gemeinsam mit der Familie und Freunden zu erleben.

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen eine schöne Weihnachtszeit und wundervolle Stunden bei einem feinen Essen.

Herzliche Grüsse

Nathalie Balcon und das ganze Oase Team

# Inhaltsverzeichnis

---



## Apéro

Apéro-Bufferet .....	8
Apéro à la Rita .....	10
Campari Orange .....	11
Schwarzer Hugo .....	12

## Vorspeisen

Canapé-Platte .....	16
Erfrischender Vorspeisen-Teller .....	17
Zucchettitoast .....	18
Erbslisuppe .....	20
Melone mit Rohschinken .....	21
Grill-Ratatouille .....	22
Flammkuchen .....	24

## Hauptgang



Sauce Bolognese .....	28
Szegediner Gulasch .....	30
Glarner Zigerhörnli (Zigerhöräli) .....	32
Lauchgratin .....	34
Äplermagronen .....	36
Käsefondue .....	38
 Hirschsteak mit Knöpfli, Blaukraut, Maroni und Preiselbeer-Birnen .....	40

## Dessert

Tiramisu à l'orange .....	42
Himbeer-Quarktorte .....	44
Apfelwähe .....	46
Berner Brezeli .....	48
Mariannes Dessert .....	49
Bündner-Röteli-Torte .....	50
Vanillegipfeli .....	52

oase  
wohnen im alter



# 1 Apéro

# Apéro-Bufferet

Von Lilian Grimm, Oase Oetwil am See

---



## Pflaumen im Speckmantel

- Pflaumen mit Speck umwickeln, auf Backblech legen
- Backen bei 200 Grad circa 8 Minuten in der Mitte des Ofens



## Knackerli im Blätterteig

- Knackerli mit Blätterteig umwickeln, mit Eigelb bestreichen, auf Backblech legen
- Backen bei 200 Grad circa 15 Minuten in der Mitte des Ofens





## Fleischkäse-Käse-Würfel

- Fleischkäse und Gouda schichten, in Würfel schneiden
- Mit Oliven, Radieschen oder Nüssen dekorieren, Zahnstocher hineinstecken



## Trauben-Heidelbeeren-Sticks



## Tomaten-Mozzarella-Sticks



Styroporkugeln halbieren, mit Alufolie umwickeln, Spiesse aufstecken

En Guete!

# Apéro à la Rita

Von Rita Geissbühler, Oase Oberröschingen

---



## Zutaten

- Radieschen, Cherrytomaten, Mozzarellakügelchen oder Käse, zum Beispiel Bündner Rahmkäse, Rohschinken oder Bündnerfleisch
- Oder einfach das eigene Lieblingsgemüse, Fleisch, Käse und Früchte



## Zubereitung

1. Radieschen vierteln, Cherrytomaten ganz lassen
2. Käse in Würfel schneiden
3. Rohschinken oder Bündnerfleisch aufrollen oder zusammenlegen
4. Beides mit Pfeffer und Salz würzen
5. Abwechslungsweise die Zutaten auf die Spiesse stecken
6. Die Spiesse auf einem Teller oder einer Holzplatte servieren und mit frischem Basilikum oder Petersilie garnieren

# Campari Orange

Von Bruno Papis, Oase Wetzikon

---



## Zutaten

- 12 cl Orangensaft
- 4 cl Campari
- 1 Cocktailkirsche
- 1 Orangenscheibe



## Zubereitung

1. In ein Longdrinkglas 4-5 Eiswürfel geben
2. Den Campari dazugießen und mit Orangensaft auffüllen
3. Den Drink mit einem Barlöffel umrühren
4. Mit einer Orangenscheibe, einer Kirsche am Glasrand und einem Strohhalm servieren

# Schwarzer Hugo

Von Erika Fiagbedzi, Oase EAFnetikon

---



## Zutaten

- 8 cl Holundersaft
  - 3 cl Holunderblütensirup
  - Eiskwürfel
  - 1,5 dl Sekt oder Prosecco
  - 1 Scheibe Zitrone
  - Etwas frische Minze
- 



## Zubereitung



1. Holundersaft und Holunderblütensirup in ein Glas füllen
2. Eiskwürfel dazugeben
3. Mit Prosecco auffüllen
4. Mit Zitrone und Minze garnieren
5. Den Drink mit einem Barlöffel umrühren
6. Mit einer Orangenscheibe, einer Kirsche am Glasrand und einem Strohhalm servieren

# Alkoholfreie Variante

---



Statt Prosecco Sprite verwenden.  
Nur wenig Holunderblütensirup nehmen, damit es  
nicht zu süß wird.

oase  
wohnen im alter



# 2

Vorspeisen

# Canapé-Platte

Von Therese Jud, Oase Churwalden

---



## Zutaten

- Toastbrot
  - Bündnerfleisch
  - Frischkäse oder Butter
  - Schnittlauch
  - Bündner Lachs
- 



## Zubereitung

1. Toastbrot in kleine Stücke schneiden und leicht toasten
2. Mit Frischkäse oder Butter bestreichen
3. Belag: Bündner Lachs und Bündnerfleisch auf die Toaststücke legen
4. Garnitur: mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen
5. Fertig ist die Canapé-Platte – einfach und lecker!

# Erfrischender Vorspeisen-Teller

Von Paula Gasser, Oase Oetwil am See

---



## Zutaten und Zubereitung



1. 1 halbe Avocado in Scheiben schneiden und fächerartig auf dem Teller auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln
2. 1 ganze Tomate in Scheiben schneiden, neben die Avocado schichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln
3. Rohessspeck schön drapieren und mit Peterli oder Basilikum dekorieren
4. Mit Toastbrot servieren

En Guete!

# Zucchettitoast

Von Esther Kunz, Oase Rümlang

---

Für circa 12 Dreieck-Toasts

---



## Zutaten

- 1 grosses Rüebli, fein oder grob geraffelt
- 1 Zucchetti, fein oder grob geraffelt, gleich viel Zucchetti wie Rüebli
- 2-3 EL Crème fraîche begeben
- 3 EL Reibkäse begeben
- Gewürze und Kräuter nach eigenem Geschmack begeben

Die Masse darf nicht flüssig sein.



## Zubereitung

1. Auf gebutterte Toastscheiben circa 2 cm hoch aufstreichen
2. Toasts in 2 Dreiecke schneiden (oder vor dem Bestreichen schneiden), bei 200 Grad circa 20 Minuten backen

En Guete!

---



# Erbslisuppe

Von Gillian Hoffmann, Oase Am Rhein

## Zutaten

- 30 g Butter
- 400 g grüne Erbsen
- 1-2 Zwiebeln
- Knoblauch
- 40 ml Weisswein
- 800 ml Gemüsebouillon
- 3 dl Rahm
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung



1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Erbsen andämpfen. Wein dazugiessen, circa 2 Minuten einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, circa 5 Minuten kochen



2. Suppe mit Stabmixer direkt in der Pfanne pürieren



3. Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

# Melone mit Rohschinken

Von René Dossenbach, Oase EFPretikon

---



## Zutaten

- 1 Melone
- 150 g Rohschinken  
oder Bündnerfleisch



## Zubereitung

Melone in Stücke schneiden und mit  
Rohschinken oder Bündnerfleisch anrichten

---

# Grill-Ratatouille

Von Fritz Pfister, Oase Wetzikon

---



## Zutaten



- 2 Tomaten in Scheiben, Salz, Pfeffer
- 1 rote und 1 gelbe Peperoni, in Stücken
- 1 Zucchini, in Scheiben
- 1 Aubergine, in Scheiben
- 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 250 g Cherrytomaten
- 125 g Burratina oder Mini-Mozzarella, 2 EL Pesto Genovese
- Wenig Minze, gezupft, nach Belieben



## Zubereitung

1. Auflaufform (30 cm Durchmesser) mit Olivenöl auspinseln
2. Tomatenscheiben in die Form legen, würzen
3. Peperoni, Zucchetti und Aubergine mit Öl mischen, würzen. Ziegelartig auf die Tomaten legen
4. Cherrytomaten und Burratina oder Mozzarella darüber verteilen
5. Ratatouille im zugedeckten Kugelgrill bei mittlerer Hitze (circa 200 Grad) 35-40 Minuten garen
6. Vor dem Servieren mit Pesto und Minze garnieren

**Tipp:** Das Ratatouille kann auch im Backofen zubereitet werden: bei 200 Grad Unter-/Oberhitze circa 35 Minuten backen.



# Flammkuchen

Von Willi Näf, Oase Oberbösgen

---

Vorbereitung: 30 Minuten

---

Backzeit: 15-20 Minuten

---



## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Flammkuchenteig
- 2 Zwiebeln
- 60 g geräucherter Speck in Würfeln
- Etwas Butter
- 20 cl Crème fraîche
- 20 cl Quark
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (siehe Vorgaben Flammkuchenteig)
2. Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten
3. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und dann darin ohne weitere Zugabe von Fett die Speckwürfel anbraten
4. Crème fraîche, Quark, Zwiebeln und Speck vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
5. Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen
6. Teig mit der Masse aus Quark, Zwiebeln und Speck bedecken und einen Esslöffel Rapsöl darübergießen
7. 10 Minuten im Ofen backen

**Anmerkung:** Man kann dieses Rezept auch abändern und den Teig zum Beispiel mit geriebenem Emmentaler, frischen Pilzen oder Munsterkäse belegen.

Dazu empfehle ich Riesling, Weissburgunder oder Sylvaner.

oase  
wohnen im alter



# 3 Hauptgang

# Sauce Bolognese

Von Gillian Hoffmann, Oase Am Rhein

---



## Zutaten

- 1 Zwiebel
- Knoblauchzehen
- 50 g Rüebl
- 50 g Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Rindshackfleisch
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- 600 g Tomatensauce
- 1 Bund Rosmarin
- 1 TL Zucker
- 1 TL italienische Kräuter
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

1. Fleisch in Olivenöl anbraten und mit Rotwein ablöschen. Auf einem Teller beiseitestellen
2. Zwiebel, Knoblauch, Zucchetti und Rüepli bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten
3. Tomatensauce und Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln. Italienische Kräuter dazumischen



# Szegediner Gulasch

Von Toni Walluschnig, Oase Oetwil am See

---



## Zutaten für 4 Personen

- 100 g Speckwürfeli
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL süsser Paprika
- 1 EL Öl
- 700 g Schweinsvoressen (Schulter oder Stotzen), in circa 3 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 rote Peperoni, in Streifen
- 0,5 TL Kümmel, gehackt
- 1 TL Salz
- 750 g rohes Sauerkraut
- Circa 1 dl Fleischbouillon
- 360 g Crème fraîche

## Zubereitung

1. Speck, Zwiebel, Knoblauch und Paprika im Brattopf im warmen Öl circa 2 Minuten andämpfen
2. Fleisch, Peperoni und Kümmel zugeben, kurz mitdämpfen, würzen
3. Zugedeckt bei kleiner Hitze circa 20 Minuten dämpfen
4. Das Sauerkraut locker darauf verteilen, mit dem Fleisch mischen, Bouillon dazugiessen
5. Zugedeckt circa 40 Minuten köcheln, gelegentlich umrühren
6. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Hälfte der Crème fraîche daruntermischen, den Rest glattrühren, dazu servieren

En Guete!

---



# Glarner Zigerhörnli (Zigerhöräli)

Von René Dossenbach, Oase EFPretikon

---

## Zutaten für 4 Personen

- Apfelmus
- 300–350 g Hörnli
- 200 g Schabziger
- 1 dl Rahm
- 1 EL Paniermehl
- 60–80 g Tafelbutter

## Zubereitung



1. Hörnli in genügend Salzwasser knapp weich kochen, in ein Sieb giessen, mit heissem Wasser überspülen und abtropfen lassen



2. Schabziger an der Bircherraffel reiben und die Hörnli und den Schabziger lagenweise in einer heissen Gratinform anrichten



3. Rahm zum Kochen bringen, über die Hörnli giessen und 1 Esslöffel Paniermehl darüberstreuen, eine Alufolie über die Hörnli legen und das Gericht circa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen gut erhitzen (200-220 Grad)



4. Tafelbutter nussbraun erhitzen und über die Hörnli verteilen



5. Zum Schluss mit Apfelmus servieren



# Lauchgratin

Von Edith Boderer, Oase Wetzikon

---



## Zutaten

- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Lauch, gehackt
- 500 ml Milch
- 500 ml Rahm
- Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 10 g Salz



## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, kalt abspülen und mit der Mandoline in 2 mm dicke Scheiben schneiden
2. Milch, Rahm, Salz und gehackten Lauch in eine Pfanne geben und aufkochen. Die Kartoffelscheiben hinzugeben und unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen

3. Umluftofen auf 180 Grad vorheizen
4. Gratinform (30 cm Durchmesser) buttern und mit halbiertes Knoblauchzehe ausreiben
5. Kartoffel-Lauch-Mischung in Gratinform geben, 45 Minuten goldbraun backen

### **Tipp**

Der Gratin schmeckt besser, wenn man ihn mindestens 20 Minuten ruhen lässt. Er bleibt innen trotzdem heiss. Man kann ihn auch am Vortag etwas vorkochen und dann im Ofen fertig garen. In diesem Fall dauert die Garzeit 10 Minuten länger.

# Äplermagronen

Von Willi Näf, Oase Obengösgen

---

## Zutaten für 6 Personen

- 400 g grosse Hörnli
- 250 g grob geriebener Greyerzerkäse
- 2 Zwiebeln
- 2-3 dl Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- Wenig Butter



## Zubereitung

1. In einer soliden Pfanne die fein geschnittenen Zwiebeln andämpfen
2. Die Hörnli dazugeben, gut umrühren, wenig Wasser zugeben und ständig weiterrühren. Sobald alles Wasser aufgesogen ist, immer wieder etwas Wasser nachgeben, bis die Hörnli gar sind (man kann auch ein wenig Milch zufügen, auf jeden Fall sollen die Hörnli noch Biss haben)

3. Danach den geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und die Crème fraîche zugeben. Gut erwärmen.
  4. Nach Belieben mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Cherrytomaten garnieren
- 



# Käsefondue

Von Heidi HuFschmid, Oase Rümlang

---

## Zutaten für 4 Personen

- 800 g Moitié-Moitié-Käsemischung
- 100 g Vacherin
- 4 dl Fendant (Weisswein)
- 800 g Ruchbrot, in Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen
- 5 g Butter
- 2 EL Mehl oder Maizena
- 2-3 Prisen Salz
- 1-2 Prisen Pfeffer
- 1 TL Senf
- 4 cl Kirsch
- 1 Messerspitze Soda-Bicarbonat, mit dem Kirsch verrührt (sorgt für eine gute Verdauung)

## Zubereitung

1. Das Caquelon mit 1–2 Knoblauchzehen ausreiben. Die restlichen Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und ins Caquelon geben
2. Die ganze Moitié-Moitié-Käsemischung in das Caquelon füllen und alle übrigen Zutaten (ausser Kirsch mit Bicarbonat) über den Käse schütten. Anschliessend den Weisswein dazugeben
3. Inzwischen den Vacherin in kleine Stücke schneiden, das Caquelon auf dem Herd auf höchster Stufe erhitzen und die Masse unter kräftigem Rühren aufkochen
4. Sobald die Masse ineinander verlaufen ist, den Vacherin dazugeben und weiterrühren, bis die ganze Mischung geschmolzen ist, weiterköcheln lassen. Danach den Kirsch mit dem Soda-Bicarbonat hinzufügen

Nun ist das Fondue bereit – en Guete!



# Hirschsteak mit Knöpfli, Blaukraut, Maroni und Preiselbeer-Birnen

Von Myrta Stoffel, Oase Churwalden

---

## Zutaten

- Hirschsteak (aus Bündner Jagd)
  - Knöpfli
  - Blaukraut
  - Maroni
  - Birnen
  - Preiselbeeren
  - Salz, Pfeffer, Öl
- 



## Zubereitung

1. Hirschsteak mit Salz und Pfeffer würzen, in heissem Öl von beiden Seiten braten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist
2. Knöpfli nach Packungsanweisung zubereiten
3. Blaukraut dünsten, bis es weich ist
4. Maroni schälen und kurz anrösten
5. Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Preiselbeeren füllen
6. Anrichten: Hirschsteak, Knöpfli, Blaukraut, Maroni und Preiselbeer-Birnen auf einem Teller anrichten und servieren



4  
Dessert

# Tiramisu à l'orange

Von Brigitte Moser, Oase Oetwil am See

---

Schale von circa 24 cm Durchmesser

---

## Zutaten

- Circa 24 Löffelbiskuits
- Circa 3-4 dl frisch gepresster Orangensaft
- 2 EL Grand Marnier oder Cointreau
- Orange, abgeriebene Schale
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 1,5-2 dl Rahm, geschlagen





## Zubereitung

1. Orangenschale, Zucker und Vanillezucker mischen, Mascarpone unterrühren, geschlagenen Rahm darunterziehen
2. Orangensaft und Grand Manier mischen
3. Schale mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Flüssigkeit tränken. Warten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Hälfte der Masse darüber verteilen, nochmals mit Biskuits belegen und tränken, die restliche Masse darübergerben
4. Kühl stellen (mindestens 1/2-1 Tag)
5. Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladepulver übersieben

# Himbeer- Quarktorte

Von Silvia MaienFisch, Oase Rümlang

---



## Zutaten und Zubereitung

- Tortenboden
- 500 g Quark (2x Rahmquark, 1x Speisequark) und
- 125 g Zucker schaumig rühren
- 2 Beutel Vanillezucker und
- 1 Zitrone, nur Saft, dazugeben, rühren
- In 1,25 dl Himbeersaft im Wasserbad
- 7 Blatt Gelatine auflösen, dann zur Quarkmasse geben. Im Kühlschrank anziehen lassen
- 2,5 dl Rahm steif schlagen und leicht darunterziehen

---

## Fertigstellen

Den Ring um den Tortenboden legen. Auf den Tortenboden einige Beeren streuen, dann die Quarkmasse darübergießen und für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Tortenring entfernen und die Torte mit Rahm und Beeren garnieren.

---



# Apfelwähe

Von Daniella Viviani, Oase am Rhein

---

## Zutaten für ein Kuchenblech (Durchmesser 28 cm)



### Teig:

- 225 g Mehl
- 0,5 TL Salz
- 75 g Butter, kalt, in Stücken
- 250 g Halbfettquark  
(oder Fertig-Butterkuchenteig)



### Belag:

- 4 EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 4-5 Äpfel, in Schnitzen



### Guss:

- 1 dl Milch
- 1,5 dl Rahm
- 2 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 EL Maisstärke
- 1-2 TL Vanillezucker oder Zimt
- 2 dl Rahm, flaumig geschlagen, zum Garnieren

## Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Quark hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zwischen 2 Backpapier-Bogen legen, etwas flach drücken, mit Wallholz auf die Grösse des Blechs auswallen. Aufs Blech legen, überlappendes Papier samt Teig mit der Schere wegschneiden. Wenn nötig Rand ausbessern. 30 Minuten kühl stellen. Oberes Backpapier entfernen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen
2. Nüsse auf dem Teigboden verteilen. Apfelschnitze rosettenförmig darauflegen. Backofen auf 220 Grad Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 200 Grad) vorheizen
3. Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über die Äpfel giessen. Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens  
30–35 Minuten backen.  
Herausnehmen,  
auskühlen lassen, nach  
Belieben mit Rahm  
servieren



# Berner Brezeli

Von Vreni Amrein, Oase Wetzikon

---



## Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 0,5 Päckli Vanillezucker
- 1 Kaffeelöffel Kirsch (optional)
- 1 Prise Salz
- 1 Zitronenschale, gerieben
- 500 g Weissmehl



## Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, abwechslungsweise Zucker und Eier begeben
2. Vanillezucker, Kirsch, Salz und Zitronenschale dazugeben
3. Zuletzt das Mehl sieben, dazugeben und zu einem Teig kneten
4. 2 Stunden kühl stellen
5. Kügeli formen, auf die Ornamente des Brezel-Waffeleisens geben und zusammendrücken

# Mariannes Dessert

Von Marianne Zimmer, Oase EFPretikon

---

## Zutaten für 4 Personen

- 4 x 150 g griechisches Feigenjoghurt
- Etwas Baileys
- Circa 200 g Löffelbiskuit
- Circa 450 g Tiefkühl- oder saisonale Beeren



## Zubereitung

1. Löffelbiskuits in einer Form auslegen und mit etwas Baileys aufweichen
2. Gekochte Beeren mit etwas Zucker darübergießen
3. Joghurt auf den Beeren verteilen
4. Kühl stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen

# Bündner-Röteli-Torte

Von Katarina Eisenegger, Oase Churwalden

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 150 g gerösteter Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- 100 ml Bündner Röteli
- 300 g Kirschen (entsteint)



## Zubereitung

1. Teig vorbereiten: Mehl, gerösteten Zucker, Butter, Eier und Zimt zu einem glatten Teig kneten. Eine Springform einfetten und den Teig gleichmässig darin verteilen
2. Belag: Kirschen entsteinen und auf dem Teig verteilen. Bündner Röteli gleichmässig über die Kirschen träufeln
3. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad circa 35-40 Minuten backen, bis die Torte goldbraun ist
4. Abkühlen lassen: Torte aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor sie serviert wird

Fertig ist die Bündner-Röteli-Torte - eine köstliche Spezialität aus Graubünden!

# Vanillegipfeli

Von Gertraud Näf, Oase Obbergösgen



## Zutaten



- 280 g Mehl
- 250 g Kochbutter
- 100 g fein geriebene Mandeln
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckli Vanillezucker



## Zubereitung

1. Alle Zutaten mischen und den Teig ruhen lassen
2. Aus dem Teig Rollen machen, in passende Stücke schneiden und Gipfeli formen
3. Backen: Bei 180 Grad circa 10–15 Minuten in der Mitte des Backofens backen
4. Stäuben: in vanillisiertem Puderzucker drehen

## Über die Oase Gruppe

Die Oase Gruppe betreibt schweizweit verschiedene Wohnkonzepte im Bereich Alterswohnungen, in der Pflege von betreuungsbedürftigen Personen sowie in der Langzeit- und Palliativpflege.

Unsere Vision ist es, Menschen im Alter ein unabhängiges und erfülltes Leben nach ihren eigenen Vorstellungen zu ermöglichen. Dafür verbinden wir die Annehmlichkeiten moderner, heller Wohnungen mit umfassender Betreuung und Pflege bis ans Lebensende. Die individuellen Bedürfnisse und Erwartungen der Seniorinnen und Senioren stehen dabei im Mittelpunkt.

Ein besonderes Merkmal der Oase ist die hauseigene Pflegeabteilung, dank der die Bewohnerinnen und Bewohner das Zentrum nicht aus gesundheitlichen Gründen oder aufgrund von Pflegebedürftigkeit verlassen müssen. Ebenso stehen demenzgerechte Pflegeplätze zur Verfügung. Das Konzept der Oase fördert zudem ein aktives soziales Leben und einen abwechslungsreichen Alltag. Das hauseigene Restaurant bietet täglich köstliche Menüs und dient als Treffpunkt für anregende Begegnungen und unterhaltsame Gespräche.

**oase**  
wohnen im alter

# Oasen in Betrieb bis 2028

465

Pflege-  
plätze



16

Oase  
Skulpturen

41

MITARBEITENDE  
NATIONEN

795

SENIOREN-  
WOHNUNGEN



g 950 – 1000

Mitarbeitende



Studierende  
/ Lernende ca.

80 – 100

Haustiere

46

Führungs-  
positionen

70% Frauen  
30% Männer

Senioren-  
zentren

16

- 1 Oase Obergösgen
- 2 Oase Am Rhein
- 3 Oase Rümlang
- 4 Oase Effretikon
- 5 Oase Wetzikon
- 6 Oase Oetwil am See
- 7 Oase Churwalden
- 8 Oase Lindenhof Wetzikon
- 9 Oase Rosenhof Effretikon
- 10 Oase Züri Schänemoos
- 11 Oase Bergdietikon
- 12 Oase Bassersdorf
- 13 Oase Würenlos
- 14 Oase Winterthur
- 15 Oase Buchrain
- 16 Oase Zumikon



oase

wohnen im alter

[oasegruppe.ch](http://oasegruppe.ch)