

Hurra, ein Junge!



JETZT BIST DU DA

Nach 21 Tagen im Ei ist heute dein grosser Tag! Unter starker Anstrengung hast du mit deinem Schnabel die Schale kaputt gepickt und dich aus dem Schutz deiner kleinen Welt ins Leben gewagt.

DOCH NIEMAND WILL DICH

Du bist ein Abfallprodukt. Du wirst keine Eier legen und nicht soviel Fleisch ansetzen können, dass man dich mästen wollte.

Keine Stunde später werden deine kleinen Flügelchen lahm, die Beinchen tragen dich nicht mehr – ein letzter Atemzug und dann ist es dunkel. Niemand weint um dich, denn niemand denkt an dich.

2,5 Millionen männliche Küken werden in der Schweiz jährlich gleich nach dem Schlüpfen geschreddert oder vergast.

Informieren Sie sich weiter unter www.swissveg.ch/eier



Informationsstelle für eine pflanzenbasierte Lebensweise



Rüeblikuchen

ZUTATEN KUCHEN

200 g Zucker • 200 ml neutrales Öl • 4 Karotten, dick (ca. 440 g) • 2 Prisen Salz • 1 TL Zimt • 2 Msp Kardamom, gemahlen • 2 Msp Nelken, gemahlen • 200 g Mehl (550er) • 200 g Vollkornmehl • 1 Packung Backpulver

ZUTATEN GLASUR UND DEKORATION

Puderzucker • Zitrone • Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Zucker und Öl verquirlen, bis sich der Zucker auflöst.

Gewürze und Salz unterrühren. Karotten fein raspeln und dazu mischen.

Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zügig mit der Karottenmasse verrühren.

In eine gefettete 20x20 cm Form geben und bei 180°C ca. 35-45 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen damit überziehen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rezepte, Umstiegstipps und Veranstaltungen finden Sie auf www.swissveg.ch