

Hurra, ein Mädchen!



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.

EINE LEGEMASCHINE

Du wirst geimpft und in einer Kiste mit vielen weiteren Vogelbabys in den Aufzuchtsbetrieb gebracht. 2,5 Millionen Hühner leben mit dir in der Schweizer Massentierhaltung. Bis zu zehn Hühner auf 1 m² sind erlaubt.

Du wirst ungefähr ein Jahr alt und in dieser Zeit 300 Eier legen.

In Freiheit legen Hennen maximal 42 Eier pro Jahr und leben gut und gerne acht Jahre.

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