

4 LINDEN APOTHEKE

Apothekerin Ulrike Beermann e.Kfr.

Hachmeisterstraße 2/Ecke Alfelder Str. | 31139 Hildesheim
Tel. 05121 43464 | Fax 46593 | www.4lindenapotheke.eu

Wir haben durchgehend für Sie geöffnet:

Mo. - Fr. 8.30 - 18.30 Uhr | Sa. 8.30 - 13.00 Uhr



Hier geht es zum
Apotheken-Notdienst



September 2017

PHOENIX APOTHEKE

Filialeiterin Daniela Beermann

Phoenixstraße 9 | 31137 Hildesheim
Tel. 05121 2088800 | Fax 2088809

Wir haben durchgehend für Sie geöffnet:

Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr | Sa. 8.00 - 18.00 Uhr

+Rätsel



Wussten Sie schon...

- dass wir durchgehend, ohne Mittagspause, für Sie geöffnet haben?
- dass wir auch noch nach 19 Uhr für Sie da sind?
- dass Sie bei uns auch per Whats App Ihre Bestellungen tätigen können?

*Wir haben durchgehend
für Sie geöffnet:*



AVIE Phoenix Apotheke:

Mo. - Fr. 08:00 - 20:00 Uhr
Sa. 08:00 - 18:00 Uhr



4 Linden Apotheke:

Mo. - Fr. 08:30 - 18:30 Uhr
Sa. 08:30 - 13:00 Uhr

Foto: © Stillfx - Fotolia.com

Zahlungsmöglichkeiten:



Gewinner unseres Preisrätsels vom Magdaleneufest am 10. und 11. Juni 2017



1. Preis: Rosie Schade (Longchaup-Tasche)
Übergabe durch Frau D. Beerwauw (Filialleiterin)



2. Preis: Monika Rohmann (Phillips-Kopfhörer)
Übergabe durch Frau M. Bruotte (Apothekerin)



3. Preis: Anuegret Meise (Caudalie Verwöhneset)
Übergabe durch Herr P. Schwerdtfeger (Apotheker)



Liebe Kunden,

haben Sie sich auch schon mal gefragt, was die verschiedenen Farben auf den TAOASIS Düften bedeuten?

Hier präsentieren wir Ihnen eine Übersicht über die Bedeutungen der 7 verschiedenen Farben, sodass Sie es in Zukunft bei der Auswahl des für Sie passenden Duftes einfacher haben.

In den nächsten Ausgaben unserer Kundenzeitung erfahren Sie noch mehr Wissenswertes über jede Farbe der TAOASIS Öle.

Aromatherapie Anwendungsbereiche



TAOASIS
NATUR DUFT MANUFAKTUR

Mein Lieblings-Rezept



Regenbogentorte

Zutaten:

- 750 g weiche Butter
- 260 g Zucker
- 6 Eier
- 3 Pck. Vanillinzucker
- 1 1/2 Pck. Backpulver
- 650 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 530 ml Buttermilch
- 450 g Frischkäse
- 450 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe als Pulver
(6 verschiedene Farben, je 2x,
dann wird die Farbe intensiver)

Zubereitung:

3 Eier trennen. 300 g Butter mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. 3 ganze Eier und 3 Eiweiß hinzugeben und gut verrühren. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

Den Teig auf 6 Schüsseln verteilen und jede Schüssel mit einer anderen Farbe einfärben (Pro Schüssel 2 Tüten Farbe).

Anschließend eine Portion gefärbten Teig in eine Springform geben, gleichmäßig verteilen und ca. 10 Minuten bei 170°C backen. Danach aus der Springform nehmen und abkühlen lassen. Mit den anderen Farben ebenso verfahren.

Nun die Buttercreme zubereiten, dafür einfach die restliche Butter mit dem Frischkäse und dem Puderzucker 3 Minuten schlagen.

Die Böden in den Farben eines Regenbogens (Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Violett) aufeinanderlegen und dazwischen jeweils die Buttercreme streichen.

Zum Schluss die gesamte Torte mit der Buttercreme bestreichen und verzieren. Wahlweise kann man die Torte auch mit einer Fondant- oder Marzipandecke einschlagen und verzieren.



Nadine Mahnke
(PTA)

Guten Appetit!