



Apfel-Nusskuchen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

250 g Butter, 250 g Feinkristallzucker, 6 Eier, 250 g Mandeln (gerieben),
30 g Mehl, 1 Messersp. Backpulver, Schale von ½ Zitrone, 1 EL Rum, 1 Messersp. Zimt gemahlen,
1 Messersp. Nelken gemahlen, 3 - 4 große Äpfel schälen, in Spalten schneiden und kurz dünsten.

Zubereitung:

Butter, 200 g Zucker und die Dotter zu einem Rührteig schaumig rühren,
die Eiklar mit 50 g Zucker zu einem festen Schnee schlagen.

Das Mehl mit Backpulver, Zitronenschale, Zimt und Nelken zusammen mit dem Eischnee vorsichtig zusammenmischen.

Die Hälfte des Teiges in eine vorbereitete Form streichen.

Die gedünsteten Apfelspalten (ausgekühlt) darauf gleichmäßig verteilen und den restlichen Teig darüberstreichen.

Bei 170°C ca. 40 Min. backen.

Tipp: Nach dem Auskühlen mit Staubzucker und evt. einen Tupfen geschlagenem Obers garnieren.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Weninger	Haitigen 4	4890 Weißenkirchen i. A.	07684/6070

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at
 Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

