



Erdäpfelbuchteln

Seminarbäuerin Eufriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

300 g Dinkelfeinemehl (oder glattes Mehl), 150 g mehliges Erdäpfel (gekocht),

7 EL Öl, 1 Ei, 20 g Frischgerm, 1/16l Milch

Für pikanten Teig: Salz, Muskat, evt. Kräuter frisch od. getrocknet

Für süßen Teig: 2 EL Zucker, etwas Rum, geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Erdäpfel waschen, dämpfen und schälen. Inzwischen die Germ in lauwarmer Milch auflösen. Erdäpfel noch warm durch die Presse drücken und mit Mehl, Öl, Ei und der Germmilch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig halbieren und zu zwei Rollen formen. Nun von der Rolle Stücke abschneiden, mit der Hand flach drücken und in die Mitte die gewünschte Fülle (ca. 1TL) geben. Die Teigränder gut verschließen und die Buchteln in flüssige Butter tauchen und mit der Nahtseite nach unten eng in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform setzen. Buchteln an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C 20 bis 30 Min. backen.

Füllideen für pikante Buchteln:

Frischkäse, geriebener Käse und Schinkenwürfel, Blunzenfülle (kleinwürfelig geschnittene Blunzen mit Zwiebel leicht anrösten und mit Majoran würzen),

Grammelfülle (gehackte Grammeln mit gerösteter Zwiebel), Porree-Speckfülle,

Räucherfisch mit Frischkäse und Krenn,....

Füllideen für süße Buchteln:

Verschiedene Marmeladen mit Rum verfeinert, Powidl, Nuss- Mohn- oder Kürbiskernfülle, Nougat oder Schokostücke, frisches Obst,....

Gutes Gelingen wünschen:



Tipp: Erlaubt ist was schmeckt oder einfach nachschauen, welche Schätze noch im Kühlschrank sind!

Einkaufsadressen:

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

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf, Ziege***:**

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 85 92

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft 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:

