



Rotweinkuchen

Seminarbäuerin Eilfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 250 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, 80 g geriebene Nüsse, 80 g zerlassene Schokolade, 1 TL Zimt, etwas Lebkuchengewürz, 200 ml Rotwein; Preiselbeermarmelade zum Bestreichen, 2 Becher Obers, 1 Becher Sauerrahm, 3 Blatt Gelatine, Zucker nach Geschmack, geriebene Schokolade zum Garnieren

Zubereitung:

Butter und fast den ganzen Zucker mit den Dottern schaumig rühren. Die übrigen Zutaten mit dem Rotwein untermischen. Den mit dem restl. Zucker geschlagenen Schnee leicht unterheben.

Auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 175°C ca. 35 Min. backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Schlagobers mit Sauerrahm zusammen zu einer Creme mixen, Zucker dazu und die in kaltem Wasser eingeweichte und aufgelöste Gelatine rasch untermischen.

Die Creme darüberstreichen und mit geriebener Schokolade bestreuen.

Tipp: Dieser Rotweinkuchen schmeckt auch sehr gut, wenn man den Teig in eine Gugelhupf-Form füllt und nach dem Backen mit Staubzucker bestreut.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

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

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	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

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 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:

