



Bratäpfel

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

6 Äpfel, 250 g Marzipan, 2 EL gemahlene Haselnüsse, 3 EL Rum, ½ TL Zimt,
1 EL Preiselbeermarmelade, Zucker nach Geschmack, Semmelbrösel, ca. 20 g Butter,
Vanillesoße: ½ l Milch, 80 g Zucker, 4 Dotter, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Vanilleschote,
1 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Marzipan mit den Nüssen, dem Preiselbeermarmelade und Rum zu einer Masse kneten. Diese in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel mit Zimt und Zucker leicht anrösten und warm stellen. Die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 Min. braten.

Vanillesoße: Milch, Zucker, Vanillezucker und die Vanilleschote (aufgeschnitten), die Dotter und das Puddingpulver glattrühren und unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Bratäpfel mit den gerösteten Bröseln und der Vanillesoße anrichten und servieren!

Tipp: Man kann die Äpfel auch mit anderen Füllungen füllen:

z.B. 2 EL entsteinte Weichseln oder Weichselmarmelade, 2 EL gehackte Mandeln, 1 EL Weichsellikör und 1 TL Semmelbrösel gut vermischen!

Oder: 1-2 EL Preiselbeeren, 1-2 gehackte Walnüsse, 1 EL Fruchtlikör gut vermischen!

Recht gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!!!

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

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippenberg 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 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 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

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:

