



Häferl-Topfen-Palatschinken

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten für den Palatschinkenteig:

¼ l Milch, 2 Eier, Salz, 150 g Mehl, Butterschmalz zum Backen

Zutaten für die Fülle:

250 g Topfen, 2 Dotter, 60 g Zucker, 2 EL Sauerrahm, 30 g Rosinen, 2 Eiklar

Zutaten für die Vanillesoße :

½ l Milch, 80 g Zucker, 4 Dotter, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Milch, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig versprudeln. ½ Std. stehen lassen.

Für die Fülle: Den Topfen mit Dotter, Zucker und Sauerrahm verrühren. Das Eiklar steif schlagen und zusammen mit den Rosinen untermischen.

Kleine Palatschinken im Durchmesser von ca. 20 cm backen, in vorbereitete Muffinformen oder kleine Häferl hineinlegen und die Topfenfülle gleichmäßig verteilen.

Im Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Für die Vanillesoße: Milch, Zucker, Dotter, Vanillezucker und Puddingpulver glattrühren und unter ständigem Rühren aufkochen.

Vor dem Servieren die Häferl-Palatschinken auf einem Dessertteller anrichten und mit Vanillesoße garnieren.

Tipp: Ein Schuss Mineralwasser zum Palatschinkenteig! Sie werden dadurch sehr locker und flaumig!

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 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 |

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 |

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:

