



Preiselbeer – Eierlikör – Torte

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

6 Eier, 120 g Zucker, 2 EL Öl, 120 g Mehl, 40 g Vanillepuddingpulver, ca. ½ Glas Preiselbeermarmelade, 1 Becher Schlagobers, 250 g Vanille-QimiQ, 7 EL Eierlikör; 1 Becher Obers zum Garnieren, Marillenmarmelade, Nusskrokant

Zubereitung Biskuit:

Die Eier trennen. Eiklar schlagen, den Zucker nach und nach dazu rühren bis ein fester Schnee entsteht. Die Dotter und das Öl unterrühren. Das Mehl mit dem Puddingpulver vorsichtig unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Tortenform (26 cm Durchmesser) füllen und bei 175°C ca. 40 Min. backen.

Nach dem Auskühlen das Biskuit aus der Form lösen und 2 – 3 mal durchschneiden. Den oberen Boden mit Marillenmarmelade bestreichen, mit Krokant bestreuen und mit Hilfe eines Tortenteilers in 16 Stücke teilen.

Zubereitung Creme:

2 Becher Obers aufschlagen, QuimiQ glattrühren und zusammen mit dem Eierlikör unter das Obers rühren. Einen Tortenboden in den Tortenring legen, mit Preiselbeermarmelade bestreichen, 1/3 der Creme einfüllen und glattstreichen. Den 2. Boden auflegen und mit Creme bestreichen. Die restl. Creme darüberstreichen. Die Torte mit geschlagenem Obers dünn bestreichen und den Rand ebenfalls einstreichen. In 16 Stücke einteilen und mit dem restl. Obers Tupfen auf jedes einzelne Stück spritzen. Die 14 Krokantstücke mit dem breiten Ende an den Rand setzen und die Spitzen über die Cremetupfen legen.

Die Torte nach Belieben verzieren und kühl stellen.

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:

