



Plätzchen, Stollen, Mistelzweig
bald ist wieder Weihnachtszeit
Bei Tannenduft und Kerzenschein
wird's dann wieder festlich sein

Weihnachtliche Bäckereien

Seminarbäuerin
Elfriede Schachinger, Schlatt

Haselnusszungen

Zutaten:

300 g geröstete, geschälte und grob geriebene Haselnüsse, 300 g Staubzucker, 100 g Weizenvollmehl, 1 Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelte Zitrone, 3 Eier, 3 Eiklar, 70 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Haselnüsse, Staubzucker, Mehl, Vanillezucker und Zitronenschale trocken mischen. Die Eier und das Eiklar, zum Schluss die heiße Butter kurz einrühren.

Die Masse in einen Dressiersack mit mittelgroßer, glatter Tülle füllen. Längliche Kekse aufdressieren und diese mit einer nassen Gabel flach drücken. Bei 170 °C im vorgeheizten Backrohr knusprig ausbacken.

Radezkyschnitte

Zutaten:

300g Mehl, 100g Zucker, 200g Fett, 3 Dotter, 2 Klar, 100g Zucker, 50g Nüsse, 100g geriebene Schokolade od. 20g Kakao

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und Messer rücken dick ausrollen. In 10 cm Streifen schneiden mit Marmelade bestreichen, beide Ränder zur Mitte einschlagen.

Für die Fülle Klar mit Zucker steif schlagen, Nüsse und Schokolade od. Kakao dazu geben und auf die Streifen spritzen. Warm in 2 cm Streifen schneiden und überzuckern.

Mostkeks

Zutaten:

20 dag Mehl, 20 dag Butter, 4 EL Most, Feste Marmelade

Zubereitung:

Mürbteig bereiten, zugedeckt kühl rasten lassen.

Ausrollen, Marmelade darauf geben und am Rand mit Ei bestreichen. Den Teig zu einem Halbkreis zusammenschlagen und festdrücken. Noch heiß in Staubzucker wälzen.

Gutes Gelingen wünschen:

Einkaufsadressen:

Direkt ab Hof:

Eier	Hausjell Hedwig/ Maura-Starzing Franz	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/2106 0699/13650310
Eier	Lohner Christian	Steindorf 5	4863 Seewalchen/ A.	07662/2842
Eier	Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07692/8020
Eier	Reither Alois	Schacha 1	4844 Regau	0676/5641750
Vollkornmehl	Biohof Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Most	Hofmanninger Walter	Weigensam 9	4904 Atzbach	07676/7491 0664/73674373

Weitere Adressen:

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at

Homepage Genussland Oberösterreich: 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

Kochkurstipp zum Thema



Vollwertige Mehlspeisen

Mehlspeisen aus der Vollkornküche sind keine Modeerscheinung, sondern eine köstliche Möglichkeit, Genuss und bewusste Ernährung auf einen Nenner zu bringen. Sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe, sind geschmacklich sehr vielseitig und ermöglichen Ihnen eine ausgewogene, abwechslungsreiche Küche ohne Verzicht.

Donnerstag, 2. Dezember 2010, 19:00 – 22:00 Uhr

Kursbeitrag: € 13,00 (exkl. Lebensmittelkosten), **Seminarbäuerin:** Sonja Kronberger

Ort: Bezirksbauernkammer Vöcklabruck, Kursnummer 3366/5B

Anmeldungen bitte 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn im LFI Kundenservice unter: Telefon: 050/6902-1500, Fax: 050/6902-91500, E-Mail: lfi@lk-ooe.at oder Internet: www.lfi-ooe.at

Weitere Kochkurse mit Seminarbäuerinnen beim LFI: www.lfi.at – Ernährung und Gesundheit
Info unter 050-6902-4776 (für Vöcklabruck) oder direkt beim LFI unter 050-6902-1500

Gutes Gelingen wünschen: