



Spargeltaschen mit Schinken-Käsefülle

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten Teig:

250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Topfen, 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

1 Bund grüner Spargel, 200 g Schinken, 200 g Käse, 1 versprudelttes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit Topfen und der Butter zu einem Teig zusammen kneten. Diesen ca. ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig ca. 30 mm dick ausrollen, Quadrate mit ca. 10 x 10 cm schneiden. Beim Spargel nur das letzte Drittel schälen und in ca. 10 – 15 cm lange Stücke schneiden. Auf ein Blatt Schinken kommt ein Blatt Käse und dann noch 1-2 Spargelstangen. Diese wickelt man gut zusammen und legt es diagonal auf ein Teigquadrat. Nun schlägt man 2 Ecken über den Spargel. Die Teigtascherl auf ein vorbereitetes Blech legen und mit versprudeltem Ei bestreichen. Bei 180°C ca. 20 Min. backen.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Joghurt-Sauerrahm-Dip mit Kräutern!

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

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 Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf, Ziege***:**

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
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 Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter:**

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/9177222
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittellinfo: 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:

