



Köstliches aus der Weihnachtsbackstube

Gute-Laune-Kekse

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt und Stefanie Kitzmüller, Schülerin der HLW der Don Bosco Schulen Vöcklabruck

Zutaten: 50 dag glattes Dinkelmehl (oder 25 dag Dinkelvollmehl und 25 dag glattes Dinkelmehl), 2 TL Weinsteinbackpulver, 25 dag Butter, 15 dag Zucker, 2 Eier, 10 g gemahlene Muskatnuss, 10 g Zimtpulver, 5 g Nelkenpulver

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Aus dem Teig Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und diese zu Kugeln drehen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Gabelrücken ein Muster eindrücken. Die Kekse bei 170 °C 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Eier

Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/2842
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06

Getreide/Getreideprodukte

Schablinger Biohof	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673) 7446
Biohof Schernthaler	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, 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

Gutes Gelingen wünschen:



Kochkurse der Seminarbäuerinnen in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck



**Lebkuchen und Vollwertbäckerei –
schmackhafte Rezepte für
vor(weihnachtliche) Stimmung**

Termin: 04.12.2012; 18:30 – 21:30 Uhr
Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
Kursnr.: 3357/183B
Anmeldung bis 24.11.2012

Neue Fischköstlichkeiten aus heimischen Gewässern

Termin: 30.01.2013; 18:30 – 21:30 Uhr
Seminarbäuerin Eva Gangl
Kursnr.: 3333/245B
Anmeldung bis 20.01.2013



Anmeldungen ab sofort

bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn beim LFI-Service unter

Telefon: 050/6902-1500, Fax: 050/6902-91500

E-Mail: lfi@lk-ooe.at, Internet: www.lfi-ooe.at

Bitte bei der Anmeldung Kursnummer angeben!

Gutes Gelingen wünschen:

