



Festtagskerzen

Seminarbäuerin
Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

3 Dotter, 3 Eiklar, 80 g Zucker, 80 g Mehl, Ribiselmarmelade, Marillenmarmelade, Kokosette, Schokoglasur, ganze Mandeln und rotes Marzipan

Zubereitung:

Das Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter und Zucker sehr schaumig rühren. Danach den Eischnee und das Mehl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Dottermasse heben. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 180°C ca. 8 Min. backen, abdecken (Geschirrtuch und zweites Backblech) und auskühlen lassen. Die Roulade mit Ribiselmarmelade füllen, eng einrollen und in 6 Stücke teilen. Diese mit Marillenmarmelade außen bestreichen und in Kokosette wälzen. Nach dem Antrocknen diese kleinen Rollen an den Enden ca. 1 cm in Schokoglasur tauchen und auf ein Backpapier senkrecht aufstellen. Die Mandeln mit eingefärbtem Marzipan (Lebensmittelfarbe) überziehen und als Flamme in die fast trockene Glasur stecken.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Biohof Schernthaner	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06

Hier gibt's Marmelade:

Familie Eder	Weigensam 11	4904 Atzbach	07676/8804
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/2910
Veronika Spitzer	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen	07667/8528
Familie Wohlschläger	Bach 2	4690 Schwanenstadt	07673/2731
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456

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

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Gutes Gelingen wünschen:



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

Kochkurse in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck Sportplatzstr. 7, 4840 Vöcklabruck

Kursbeitrag EUR 15,00 exkl. Lebensmittelkosten

Altbewährte Hausmittel und heilsame Lebensmittel_ Wertvolles Wissen praktisch vermittelt

Termin: 16.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3384/18B, **Anmeldung bis 06.01.2014**



Krenkette bei Fieber, Zwiebelwickel bei Ohrenschmerzen, Radisaft bei Husten der ein Topfenwickel bei einer Prellung - erfahrene Bäuerinnen und Omas wussten sich bei allerlei Wehwehchen und Beschwerden einfach und meist recht wirkungsvoll zu helfen. Geschulte Seminarbäuerinnen wollen dieses wertvolle Wissen wieder weitervermitteln. Denn schon Hippokrates sagt: "Eure Lebensmittel sollen eure Heilmittel sein."

Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche- Einfach zum Nachkochen!

Termin: 29.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3374/105B, **Anmeldung bis 19.01.2014**

Versuchungen aus der Strudelküche- Von süß bis pikant

Termin: 11.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr

Seminarbäuerin Christine Neudorfer

Kursnr.: 3382/20B, **Anmeldung bis 01.02.2014**



Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf – Iss dich fit und schlau!

Termin: 26.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3375/114B, **Anmeldung bis 16.02.2014**



Anmeldungen LFI-Service

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

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

Gutes Gelingen wünschen:

