



Pudelmützen

Seminarbäuerin
Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

2 Eiklar, 80 g Feinkristallzucker, 1 Msp. Zimt, 50 g erweichte Schokolade, 150 g gemahlene Nüsse, 50 g Semmelbrösel, Hagelzucker, Staubzucker und Krokant zum Wälzen

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen dann den Zimt dazugeben. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und überkühlt unterrühren. Zum Schluss die Nüsse und die Semmelbrösel unter den Teig mischen. Aus dem Teig nicht zu große Kugeln formen und im Hagelzucker bzw. Staubzucker und Krokant wälzen. Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und bei 180°C ca. 12 Min. backen.

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	Traschwand 1	4882 Oberwang	06233/8376
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen	07667/8528
Familie Wohlschlager	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**



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**



Duftendes Brot und Gebäck ganz einfach selbst gemacht

Termin: 03.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr: 3364/385B, **Anmeldung bis 24.01.2014**

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:

