



Kekserlduft liegt in der Luft

Klosterkipferl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

220 g Mehl, 160 g gemahlene Nüsse, 140 g Butter, 60 g Staubzucker, 1 Packung Vanillezucker, 60 g geriebene Schokolade, 2 Eier

Zubereitung:

Teig rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Kipferl formen und bei 180 °C hell backen. Nach dem Überkühlen die Enden in Schokoglasur tauchen oder ganz mit Glasur bestreichen. Eventuell mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp: Es können auch nur die Enden in etwas Schokoladenglasur getaucht werden.

Einkaufsadressen:

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 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

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:

