



Mandarinen – Joghurt – Creme

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten (für 4 Personen):

2 EL Kristallzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3/16 l Mandarinsaft (frisch gepresst), 2 Blatt Gelatine, 1/8 l Joghurt, 40 g Staubzucker, 1/8 l Schlagobers, 3 Mandarinen, 1 EL Honig, Prise Zimt, Evt. gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung:

Kristallzucker und Vanillezucker in einen kleinen Topf ohne umrühren zu hellem Karamell schmelzen. Mit Mandarinsaft aufgießen und etwa 3 Min. kochen; danach etwas überkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im warmen Mandarinsaft auflösen und den Saft vollständig auskühlen lassen.

Mandarinsaft mit Joghurt sowie dem Staubzucker verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Tipp: Die Creme bekommt ein besonders intensives Mandarinen-Aroma, wenn man ½ EL geriebene Orangenschale beifügt.

Die Mandarinen schälen und in kleine Spalten schneiden. Mit Honig und einer Prise Zimt vermengen.

Besonders gut schmecken diese marinierten Mandarinen, wenn man 1 EL Cointreau dazugibt. Die Mandarinen auf Dessertgläser verteilen, Creme in Gläser füllen und mindestens 1 Std. kalt stellen.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

| | | | |
|---------------------------|---------------|------------------|--------------|
| Familie Grabner* | Laiter 4 | 4894 Oberhofen | 06213/ 8380 |
| Familie Innerlohninger* | 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 |

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:

