



## Schachbrettorte zum Muttertag

Seminarbäuerin Elfriede  
Schachinger aus Schlatt

### Zutaten Teig 1:

3 Eier, 60 g Zucker, 1/16 l Öl, 60 g Mehl, 1 EL Maizena oder Puddingpulver

### Zutaten Teig 2:

3 Eier, 60 g Zucker, 1/16 l Öl, 60 g Mehl, 1 EL Maizena oder Puddingpulver, 1-2 EL Kakao

### Zutaten Füllung:

¼ l Schlagobers, ¼ l Sauerrahm, 1 großes Glas Apfelmus, 10 Blatt Gelatine, 1-2 EL Rum, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Zimt, ¼ l Schlagobers zum Garnieren

### Zubereitung:

#### **Teig 1:**

3 Eiklar mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen, dann Öl und die 3 Dotter vorsichtig untermischen. Zum Schluss Mehl mit Maizena oder Puddingpulver vermischen und in die Dottermasse unterheben. Den Teig in die vorbereitete Tortenform streichen und bei 170°C ca. 15 Min. backen.

#### **Teig 2:**

Beim 2. Biskuitboden nimmt man dieselbe Masse noch einmal, nur gibt man zum Mehl 1-2 EL Kakao noch dazu.

So erhält man einen dunklen und einen hellen Biskuitboden.

#### **Creme:**

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, Apfelmus mit Sauerrahm, Zucker und Zimt vermischen. Die gut ausgedrückte Gelatine in 2 EL Rum erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. 1 EL Apfelmus Masse unter die Gelatine rühren und dann das Ganze zur Creme mischen, vorsichtig das geschlagene Obers unterziehen.

Nun schneidet man die zwei Tortenböden jeweils 1x in der Mitte durch. So erhält man insgesamt 4 Teile. Aus jedem Teil wird ein Kreis mit 20cm, mit 14 cm und mit ca.7cm Durchmesser ausgestochen. Man legt die Kreise so zusammen, dass immer ein dunkler, ein heller, ein dunkler und ein heller Kreis wieder ein ganzer Tortenboden ist. Das wiederholt man noch 3 mal (2 mal umgekehrt-da beginnt man dann mit hellem Biskuit). Nun legt man die 1.Tortenplatte in den Tortenring, füllt 1/3 der Creme hinein, 2.Tortenplatte darauf (Achtung: Das Muster hell/dunkel muss jetzt versetzt sein!), wieder Creme daraufstreichen. Und so füllt man die Torte bis zur letzten Tortenplatte.

Gutes Gelingen wünschen:



**Einkaufsadressen:**

**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

**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 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](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

**Unsere Bauernmärkte im Bezirk:**

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

