



## Nusszwieback

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

50 g Rosinen, 2 EL Rum, 1 Ei, 1 Dotter,  
100 g Staubzucker, 120 g Mehl,  
250 g Walnüsse (ganz), eventuell Schokoladeglasur

### Zubereitung:

Rosinen in Rum für 4-5 Std. einweichen. Gut abtropfen lassen.

Ei, Dotter und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Rosinen untermischen.

Zum Schluss die Walnusshälften locker untermengen.

Diese Masse 15 Min. ziehen lassen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit nassen Händen 2 Rollen mit jeweils etwa 3,5 cm Durchmesser formen.

Bei 180°C etwa 20-30 Minuten backen. Erkalten mit der Schneidemaschine oder einem gezackten Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Nochmals etwas trocknen lassen.

### Tipp:

Vor dem Schneiden könnte man die Striezel mit Schokoladeglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünschen:



### 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

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

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
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 Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 85 92

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft 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:

