



Köstliches zur Faschingszeit: Faschingskonfekt und Nusskrapferl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zweierlei Faschingskonfekt im Glas

Birne

Zutaten: 200 ml Schlagobers, 100 g Bitterschokolade, 30 ml Birnenedelbrand

Zubereitung: Obers aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade beimengen und glatt rühren. Zuletzt den Birnenbrand einrühren. In Schnapsgläser füllen und kühl stellen.

Eierlikör

Zutaten: 200 ml Schlagobers, 100 g weiße Schokolade, 30 ml Eierlikör

Zubereitung: Obers aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade beimengen und glatt rühren. Zuletzt den Eierlikör einrühren. In Schnapsgläser füllen und kühl stellen.

Nusskrapferl

Zutaten: 150 g Butter, 200 g Staubzucker, 100 g geriebene Schokolade, 6 Eier, 200 g geriebene Nüsse, 1 EL Mehl, 1 KL. Backpulver, Marillenmarmelade und 1/4 l Obers für die Fülle

Zubereitung:

Schnee schlagen, mit halber Zuckermenge ausschlagen. Abtrieb aus Butter, Zucker und Dotter rühren und die restlichen Zutaten abwechselnd mit dem Schnee einheben. Auf ein vorbereitetes Blech streichen und bei 170°C ca. 20 Min. backen. Aus der überkühlten Masse Kreise mit Durchmesser von 7 cm ausstechen. Jeden zweiten Kreis mit dem schmalen Ende einer Schaumrollenform in der Mitte nochmals ein kleines Loch ausstechen. Boden und Ring mit Marillenmarmelade zusammensetzen. Obers aufschlagen und die Krapferl damit füllen. Das kleine Gupferl in die Mitte aufsetzen.

Tipp: Die Kuchenreste kann man zerbröseln und mit etwas Eierlikör und an gerührtem Eiskaffeepulver zu einer formbaren Masse vermischen. Daraus werden Kugeln gedreht, die man nach Belieben entweder in gemahlene Nüssen oder Kokossetz wälzt. Diese schauen besonders nett aus, wenn man sie anschließend in Papierförmchen serviert.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Edelbrände:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Hofmanning	Weigensam 9	4904 Atzbach	07676/ 7491 0664/ 73674373
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456
Familie Maringer	Vorderschlagen 10	4843 Ampflwang	07675/2367
Familie Rosner	Pohn 1	4841 Ungenach	0664/ 18 33 011
Familie Schernthaler	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/ 87 41 0676/ 830 022 15
Familie Schnötzing	Waidring 6	4904 Wolfsegg	07676/ 7494 0676/ 7556104
Familie Seiringer	Stötten 2	4851 Gampern	07682/ 8241 0688/ 865 33 70
Familie Seiringer	Aigen 3	4843 Ampflwang	07675/3582

Hier gibt's Marmelade

Familie Eder	Weigensam 11	4904 Atzbach	07676/ 88 04 0664/ 73511228
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt,	07673/2910
Familie Trötzmüller	Traschwandt1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen/Attergau	07667/ 85 28
Familie Wohlschläger	Bach 2	4690 Schwanenstadt	07673/ 2731

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

Kochkurse mit Seminarbäuerinnen beim LFI: www.lfi.at – Ernährung und Gesundheit
Info unter 050-6902-4776 (für Vöcklabruck) oder direkt beim LFI unter 050-6902-1500

Gutes Gelingen wünschen:

