



Erdbeerroulade

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten Biskuit:

5 Eier, 140 g Zucker, 2 EL Öl, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 100 g Mehl, 1 EL Kakao für das Muster

Zutaten Fülle:

1 Becher Obers, ½ Becher Sauerrahm, Zucker nach Geschmack, 4 Blatt Gelatine, Zitronensaft, 250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Teig das Eiklar mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter und das Öl unterrühren. Zum Schluss das Puddingpulver mit dem Mehl vermischen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Ca. 5 EL Teig mit 1 EL Kakao vermischen und in einen Spritzbeutel mit einer kleineren Lochtülle füllen. Den restlichen Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen. Mit dem dunklen Biskuit in gleichmäßigen Abständen der Länge nach Streifen in das helle Biskuit spritzen. Mit dem Holzspieß ein Esterhazy-Muster machen. Bei 180°C ca. 12 Min. backen. Sofort einrollen und auskühlen lassen.

Für die Creme 4-5 Erdbeeren pürieren. Das Obers steif schlagen und den Sauerrahm unterrühren. Den Zucker nach Geschmack dazugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit etwas Zitronensaft erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Zusammen mit den pürierten Erdbeeren in die Creme mischen und einige Zeit in den Kühlschrank stellen. Dann vorsichtig das Biskuit wieder ausrollen, mit Creme bestreichen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen. Die Roulade vorsichtig einrollen und für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Eventuell mit restlicher Creme, Erdbeeren und Melissenblättern verzieren.

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 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

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 Rezepthefte und Lebensmittellinfo: 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:

