



Holler-Zwetschken-Dessert

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

1/8 l Rotwein, 30 g Gelierzucker, Prise Zimt, Prise Nelken gem., 1 Birne, 120 g Zwetschken, 120 g Holunderbeeren (abgerebelt) 1 EL Vanillepuddingpulver, 1 EL Milch, 2 Blätter Gelatine, 1/2 l Joghurt, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 1 Pkg. VZ,

Zubereitung:

Rotwein mit Zucker, Zimt und Nelkenpulver aufkochen. Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Zwetschken waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Beides zum Wein geben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Die Holunderbeeren beifügen und noch ca. 5 Minuten mitkochen.

Das Puddingpulver mit 1 EL Milch auflösen und einkochen. Mit dem Mixstab pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im erwärmten Zitronensaft auflösen. Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren und die Gelatine vorsichtig untermischen.

Die Hälfte des Hollerrösters mit der Hälfte der Joghurtcreme vermischen.

In vorbereitete Gläser zuerst den dunklen Hollerröster einfüllen und kühl stellen. Dann die helle Holler-Joghurtcreme darauf geben, wieder kühl stellen und zum Schluss mit der weißen Joghurtcreme abschließen.

Vor dem Servieren beliebig garnieren!

Tipp: Das Portionieren der verschiedenen Cremen funktioniert leichter, wenn sie mit einem Spritzbeutel schichtweise in die Gläser eingefüllt werden.

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 Staufer*	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 Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Weninger	Haitigen 4	4890 Weißenkirchen i. A.	07684/6070

Hier gibt's Most:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 2106
Familie Hofmanning	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/ 7244774

Hier gibt's Apfelsaft:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Hofmanning	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/ 7244774
Familie Strobl	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen	07667/8528

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:

