



*Kekse, Stollen, Mistelzweig  
 bald ist wieder Weihnachtszeit  
 Bei Tannenduft und Kerzenschein  
 wird's dann wieder festlich sein.*

## Kekserl backen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Orangenchokini

**Zutaten:** 20 dag Weizenmehl, 6 dag Speisestärke, 1 TL Backpulver, 10 dag Zucker, 2 TL Vanillezucker, 13 dag weiche Butter, 1 Ei, 2 TL getrocknete Orangenschalen, 10 dag Schokoplättchen oder gehackte Schokolade, etwas erweichte Kuvertüre zum Verzieren

**Zubereitung:** Für den Mürbteig alle trockenen Zutaten (außer Schokolade) vermischen und mit der in Stücke geschnittenen Butter und dem Ei rasch verkneten. Zum Schluss die Schokolade kurz unterkneten. Den Teig zu 2 Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und etwa eine ½ Stunde kalt stellen. Dann mit einem Messer knapp ½ cm dicke Scheiben abstechen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 min. backen. Auskühlen lassen und mit Schokolade verzieren.

### Schokobusserl

**Zutaten:** 14 dag Butter, 25 dag Staubzucker, 15 dag geriebene Nüsse, 4 Rippen erweichte Schokolade

**Zubereitung:** Für den Rührteig die weiche Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Die Nüsse und die erweichte Schokolade untermischen und ca. eine ½ Stunde rasten lassen. Kleine Kugeln formen, auf ein Backblech setzen und bei leichter Hitze (ca. 160°C) backen.

### Napoleonschütchen

**Zutaten Teig:** 25 dag Mehl, 7 dag Staubzucker 1 Pkg. Vanillezucker, 1 EL Milch, 1 Eidotter, einige Tropfen Rum, Schale einer ½ Orange (unbehandelt), 12 dag gut gekühlte Butter

**Zutaten Fülle:** 10 dag geriebene Nüsse, 2 EL Zucker, einige Tropfen Rum, 1 Eiklar, 1 Prise Zimt, 1 EL Orangensaft, 4 dag Rosinen, 1 EL Milch

**Zubereitung:** Für den Mürbteig alle trockenen Zutaten vermischen und mit der in Stücke geschnittenen Butter, Milch, Ei, Rum, Orangenschale rasch verkneten und eine ½ Stunde kühl rasten lassen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben ausstechen. Zutaten der Fülle verrühren und mit einem Löffel etwas Fülle in die Mitte der Scheiben geben. Die Scheiben von drei Seiten zur Mitte einschlagen. Bei 200°C ca. 12 min. backen.

**Tipp:** Alle Zutaten für den Teig sollen möglichst kühl sein, damit der Mürbteig nicht zu weich wird.

### Linzer Augen in verschiedenen Variationen

**Zutaten:** Mark einer Vanilleschote, geriebene Schale von ¼ Zitrone (unbehandelt), 1 Eidotter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 15 dag Staubzucker, 30 dag Butter, 45 dag Mehl (kann mit Dinkelvollmehl und Dinkelweißmehl zubereitet werden).

**Zubereitung:** Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und ca. eine ½ Stunde rasten lassen. Teig messerrückendick ausrollen, Kekse ausstechen, bei 180°C ca. 12 min. backen.

Auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und gut anzuckern.

**Tipp:** Als Alternative zu den klassischen Linzer Augen können die Kekse auch mit einer Esterhazy-Glasur verziert werden.

Gutes Gelingen wünschen:





**Einkaufsadressen:**

Eier	Hausjell Hedwig/ Maura-Starzing Franz	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/2106 0699/13650310
Eier	Lohninger Christian	Steindorf 5	4863 Seewalchen/ A.	07662/2842
Eier	Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07692/8020
Eier	Reither Alois	Schacha 1	4844 Regau	0676/5641750
Mehl	Biohof Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Butter	Familie Grabner	Laiter 4	4894 Oberhofen a.l	06213/8380
Butter	Familie Innerlohninger	Raudau 11	4882 Oberwang	06233/8308

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

## Aktuelle Kochkurse mit den Seminarbäuerinnen

Anmeldung beim LFI unter Tel.: 050/6902-1500, [www.lfi-ooe.at](http://www.lfi-ooe.at) oder [lfi@lk-ooe.at](mailto:lfi@lk-ooe.at)

Anmeldeschluss: 10 Tage vor Kursbeginn unter Angabe der Kursnummer



### Flotte Party-Snacks

Donnerstag, 1. Dez. 2011, 18:30 – 21:30 Uhr

Kursbeitrag: € 13,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

Bezirksbauernkammer Vöcklabruck

Kursnummer: 3372/15 B, Seminarbäuerin Eva Gangl

"Kleine Happen ganz groß", so lautet das Motto dieses Praxisseminars. Geschulte Seminarbäuerinnen zeigen wie Sie für Feste, Empfänge, Kinderpartys etc. verführerisch einfache Leckerbissen zaubern können. Freuen Sie sich

auf unkomplizierte, kunterbunte Partysnacks aus Oberösterreich - von pikant bis süß ist alles vertreten. Außerdem gibt es Tipps und Tricks für das perfekte Käsebuffet. Lassen Sie sich überraschen von den Bestsellern aus der regionalen Snackküche. Holen Sie sich wertvolle Anregungen wie Sie als Gastgeber möglichst stressfrei planen und vorbereiten und trotzdem entspannt mitfeiern können.

**Gutes Gelingen wünschen:**



## Raffinierte Knödelküche

Montag, 5. Dez. 2011, 18:30 – 21:30 Uhr

Kursbeitrag: € 13,00 (exkl. Lebensmittelkosten)

Bezirksbauernkammer Vöcklabruck

Kursnummer: 3373/9 B, Seminarbäuerin Eva Gangl



"Was ist heute für ein Tag? ... Heut is Knödeltag!" lautet das Motto dieses Praxisseminars. Duftig und deftig, luftig und locker-leicht, traditionell bis kultig, süß oder pikant so vielfältig können Knödel sein. Folgen Sie dem verführerischen Duft der Knödel-Genuss-Spur. In unserer "Knödelakademie" findet sich für jeden Geschmack ein Lieblingsknödel. Neben traditionellen Knödelklassikern aus Oberösterreich lernen Sie auch innovative, neue runde Gaumenerlebnisse wie zB. Fisch- oder Gemüseknödel kennen. Erleben Sie das Knödelparadies Oberösterreich in allen möglichen Formen, Hüllen, Füllen und Varianten. Na, wenn das keine runde Sache ist?



## Duftendes Brot und Gebäck

Montag, 16. Jän. 2011, 18:30 – 21:30 Uhr

Kursbeitrag: € 13,00, (exkl. Lebensmittelkosten)

Bezirksbauernkammer Vöcklabruck Kursnummer: 3364/272 B

Seminarbäuerin Franziska Schafleitner

Ein Praxiskurs für alle, die duftendes Brot und herzhaftes Gebäck aus der eigenen Küche schätzen und es so naturbelassen, köstlich und vielseitig wie möglich zubereiten wollen. Erleben Sie die Fülle reizvoller Brotideen von knusprig-leicht bis kernig-vollwertig. Neben verführerisch duftenden Brotspezialitäten gibt es noch viele Tipps rund ums Brot backen.

**Weitere Bildungsveranstaltungen finden Sie im Internet  
unter [www.lfi-ooe.at](http://www.lfi-ooe.at)**

Gutes Gelingen wünschen:

