



## Orangen - Zimtmousse

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

1/8 l Milch, 1 EL Orangenlikör, 1 Dotter, 40 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 3 Messersp. Zimt, Saft von 1/2 Orange, 4 Blatt Gelatine, 1 Becher Obers, 2 Orangen und Schokospäne zum Garnieren

### Zubereitung:

Milch mit Orangenlikör aufkochen. Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Orangensaft cremig rühren. Anschließend die Likörmilch in die Dottermasse geben und cremig rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Mousse auflösen. Unter Rühren abkühlen lassen. Das Obers steif schlagen und unterheben. Das Mousse in eine Form, die mit Frischhaltefolie ausgelegt ist ca. 4 Std. kühl stellen.

Zum Anrichten Nockerl ausstechen und mit Orangenscheiben, die dünn abgeschält werden und mit Schokospänen garnieren.

### Tipp:

Die Orangenscheiben in Orangenlikör marinieren!

Das Mousse in eine Terrinenform, die mit Frischhaltefolie ausgelegt wird, einfüllen.

So kann man nach dem fest werden gleichmäßige Stücke abschneiden.

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 Frankenburg	07683/ 85 92

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 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 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

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

Kostenlose Rezepthefte 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:

