

**Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.**

Johann Wolfgang v. Goethe



Osternesterl

Osterlamm

mit Seminarbäuerin
Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Osternesterl

Zutaten (für ca 12 Stk):

100 g Butter, 150 g Staubzucker, 2 Eier, 250 g Traunsteinkorn Mehl, ca. 1/8 l Milch, 1/2 Pkg. Backpulver, 1 Pckg Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die andere Zutaten einmischen und in vorbereitete Muffinformen einfüllen. Bei ca. 175 °C 15 – 20 Min. backen. Die fertigen Muffins aushöhlen und mit der Creme füllen und verzieren

Creme:

140 g Butter mit 140 g Staubzucker schaumig rühren, 2 Rippen erweichte Schokolade und 2 Eier unterrühren, evt. 1 EL Rum.

Tipp:

Für die Füllung dieses hübschen Osterdesserts nimmt man kleine, bunte Zuckereier und essbares Ostergras. Je bunter, desto hübscher sieht das fertige Dessert aus.

Osterlamm

Zutaten (für eine große Form):

4 große Eier, 250 g Staubzucker, 1/8 l Rapso Rapsöl, 250 g Traunsteinkornmehl, 1 Teel. Backpulver

Zubereitung:

Die ganzen Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, danach das Öl langsam einrühren, zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl vorsichtig untermischen. Die Form mit zerlassener Butter gut ausstreichen und mit Mehl oder Brösel bestreuen. Den Teig einfüllen und bei 170 °C ca. 35 – 40 min backen. Etwas überkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und nach Belieben anzuckern.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:



Eier

Lohnering Anneliese und Christian	Steindorf 5	4863 Seewalchen a.A.	(07662) 2842
Niedermayr Johann	Hainbach 5	4861 Schörfing a. A.	(07662) 8987

Getränkertipp:

Most

Hofmanninger Walter Mostschenke Weißböck	Weigensam 9	4904 Atzbach	(0664)73674373
---	-------------	--------------	----------------

Edelbrände

Seiringer Maria	Aigen 3	4843 Ampflwang	(07675) 2290
Seiringer Andrea und Johann	Stötten 2	4851 Gampern	(07682) 8241
Schernthaner Hermine und Johann	Hipping 27	4880 St. Georgen	(07667) 8741
Rosner Alois und Gudrun	Pohn 1	4841 Ungenach	(07672) 8143
Maringer Maria und Johann	Vorderschlagen 10	4843 Ampflwang	(07675) 2367
Lohnering Anneliese und Christian	Steindorf 5	4863 Seewalchen	(07662) 2842

Weitere Adressen:

Homepage der **Direktvermarkter**: www.gutesvombauernhof.at

Homepage **Genusland Oberösterreich**: www.genusland.at



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

Broschüre Bauernmärkte in Oberösterreich (kostenlos) und **Direktvermarkter Broschüre** „Gutes vom Bauernhof“ von jedem Bezirk (kostenlos) Bestellung unter 050/69 02-1260

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:

