



*Rezepte sind nur fürs
Backen wichtig.
Fantasie und Mut
gehören in jedes Gericht.*

Bernd Arold, Küchenchef

Strudelvariationen

Seminarbäuerin
Eva Gangl aus Weyregg

Strudelvariationen

Zutaten

Germteig: 50 dag Weizen-od. Dinkelmehl, ¼ l Milch, Salz, 6 dag Butter, 2 dag Germ, 6 dag Zucker, 2 Dotter

Zwetschkenfülle: 30 dag Dörrzwetschken, 10dag Zucker, 1/16 l Rum, Zimt, Zitronenschale

Nussfülle: 20 dag Nüsse, 8 dag Staubzucker, 2 EL Honig, 2 EL Marillenmarmelade, 1 Eiklar, 1 TL Zimt

Mohnfülle: 12 dag Mohn, 6 dag Zucker, 1 EL Honig, Zimt, Zitronenschale, Rum, 1/8 l Milch

Zubereitung

Germteig: Germ mit etwas Zucker und Mehl in ein Schüssel geben und etwas lauwarmes Wasser zugießen. Ein paar Minuten warm stehen lassen. Restliche Zutaten in eine Schüssel geben, Dampferl und Flüssigkeit dazugeben und gut durcharbeiten oder kneten. Teig an einem mäßig warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Zwetschkenfülle: Dörrzwetschken aufkochen lassen und dann faszieren. Mit den anderen Zutaten vermischen (wenn notwendig mit Brösel binden)

Nussfülle: Alle Zutaten vermischen, so dass eine streichfähige Masse entsteht

Mohnfülle: Alle trockenen Zutaten mischen und soviel heiße Milch unterrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht

Pizzastrudel

Zutaten:

Topfenblätterteig: 25 dag Mehl, 25 dag Topfen, 25 dag Butter, Salz

Fülle: 20 dag Schinken, 20 dag Käse, 1 Zwiebel, 15 dag Champignons, 3 Tomaten, 1 kl. Dose Zuckermais, 3 Gurkerl, Salz, Pfeffer, Pizzagewürz

Zubereitung

Blätterteig: Alle Zutaten auf ein Nudelbrett geben, Butter klein schneiden, vermischen und abarbeiten. Eine halbe Stunde rasten lassen, Teig mit dem Nudelwalker zu einem Streifen ausschlagen (Tour), zusammenlegen und noch eine Tour wiederholen.

Fülle: Teig in 2 Teile teilen, mit dem Nudelwalker auswalken, mit Fülle belegen, einschlagen, mit Ei bestreichen, und bei 200° backen, bis der Strudel eine schöne Farbe hat.

Nussstangerl

Topfenblätterteig dünn auswalken, die Hälfte mit Nussfülle bestreichen, die andere Hälfte darüber schlagen, andrücken, mit Ei bestreichen, 1 cm breite Stangerl schneiden, drehen und, bei 200° backen.

Nußfülle - Zutaten: 20 dag Nüsse, 8 dag Staubzucker, 2 EL Honig, 2 EL Marmelade, 1 Eiklar, 1 TL Zimt

Nussfülle – Zubereitung: Alles miteinander vermischen, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Gutes Gelingen wünschen:



Mohnröllchen

Topfenblätterteig zu einem Streifen (etwa 7-8 cm) auswalken, rechteckige Stücke abschneiden, mit Mohnfülle füllen, einrollen, auf die Teignaht legen, mit Ei bestreichen und bei 220° backen.

Mohnfülle – Zutaten: 12 dag Mohn, 6 dag Zucker, 1EL Honig, Zimt, Zitronenschale, Rum, 1/8 l Milch

Mohnfülle - Zubereitung: Alle Zutaten vermischen und mit heißer Milch verrühren.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Mehl:

Sieglinde und Thomas Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
----------------------------------	---------	---------------------	-------------

Hier gibt's Marmelade:

Familie Eder	Weigensam 11	4904 Atzbach	07676/8804
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/2910
Familie Trötzmüller	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376
Familie Wallinger	Alkersdorf 5	4880 St. Georgen	07667/8528
Familie Wohlschläger	Bach 2	4690 Schwanenstadt	07673/2731

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/2106
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/2842
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/5641750

Hier gibt's Milch:

Franziskanerinnen von Vöcklabruck	Salzburgerstr. 18	4840 Vöcklabruck	07672/72667149
Familie Mayr	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/3122
Familie Preuner	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/8663
Familie Strobl	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/4223
Familie Wiener	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

Weitere Adressen:

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at

Homepage Genussland Oberösterreich: www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte 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

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:

