



## Köstliches aus der Weihnachtsbackstube

### Topfenstollen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt und Josefin Katamay, Schülerin der HLW der Don Bosco Schulen Vöcklabruck

**Zutaten:** 50 dag Dinkelmehl, 18 dag Butter, 14 dag Staubzucker, 1 EL Backpulver, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 TL Vanillezucker, 25 dag Magertopfen, 1 Prise Salz, 40 ml Rum, 10 dag gemahlene Haselnüsse, 5 dag Rosinen, 8 dag Dörrzwetschken, 2 dag Zitronat, 1 – 2 dag Aranzini, 3 dag getrocknete Feigen  
Zum Bestreichen 5 dag Butter und zum Bestreuen 2 dag Staubzucker

**Zubereitung:** Rosinen in etwas Rum einlegen und die getrockneten Früchte klein schneiden. Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Danach Staubzucker, Haselnüsse Backpulver Vanillezucker, Topfen Salz und Rum zugeben und kurz verkneten. Die Früchte zugeben und einkneten. Je nach Belieben 1 großen oder 2 kleine Stollen formen und bei 155 °C - 165 °C ca.40 - 45 Minuten backen.

Den Stollen noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

**TIPP:**

Ist der Stollen ausgekühlt, sollte er in Frischhaltefolie gewickelt werden. Dadurch entfaltet er sein volles Aroma und trocknet nicht aus.

**Einkaufsadressen:**

**Milchprodukte, Käse Kuh\*, Schaf\*\*, Ziege\***

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/8380
Familie Innerlohniger*	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 Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

**Getreide/Getreideprodukte**

Schablinger Biohof	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673) 7446
Biohof Schernthaler	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741

**Gutes Gelingen wünschen:**



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

**Kochkurse  
der Seminarbäuerinnen  
in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck**



**Lebkuchen und Vollwertbäckerei –  
schmackhafte Rezepte für  
vor(weihnachtliche) Stimmung**

**Termin: 04.12.2012; 18:30 – 21:30 Uhr**  
Seminarbäuerin Elfriede Schachinger  
Kursnr.: 3357/183B  
**Anmeldung bis 24.11.2012**

**Neue Fischköstlichkeiten aus heimischen Gewässern**

**Termin: 30.01.2013; 18:30 – 21:30 Uhr**  
Seminarbäuerin Eva Gangl  
Kursnr.: 3333/245B  
**Anmeldung bis 20.01.2013**



**Anmeldungen ab sofort**

bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn beim LFI-Service unter

**Telefon:** 050/6902-1500, **Fax:** 050/6902-91500

**E-Mail:** [lfi@lk-ooe.at](mailto:lfi@lk-ooe.at), **Internet:** [www.lfi-ooe.at](http://www.lfi-ooe.at)

Bitte bei der Anmeldung Kursnummer angeben!

**Gutes Gelingen wünschen:**

