



*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Nussringerl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Nussringerl für ca. 2 Bleche

Fülle:

200 g geriebene Nüsse, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 50 g Kakaopulver, 1 EL Rum, ca. 5 EL kalte Milch, etwas Zimt;

Für die Fülle werden alle Zutaten verrührt.

Zutaten Teig:

400 g Weizenmehl, 100 g Dinkelmehl (od. 500 g Weizenmehl), 250 g Butter, 60 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 4 Dotter, 1 Würfel Germ, 1/8 l kalte Milch, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter und Mehl abbröseln, Zucker und Vanillezucker untermischen, die Germ in der kalten Milch auflösen, Dotter hinzufügen und alles rasch zu einem kalten Germmürbteig verkneten.

Den Teig ca. ½ Std. kühl rasten lassen und danach halbieren. Die erste Teighälfte zu einem Rechteck ausrollen, die Fülle auf die Hälfte aufstreichen und die zweite Hälfte darüberschlagen. Fingerbreite und fingerlange Stangerl schneiden. Schraubenförmig drehen und die beiden Enden zusammendrücken. Die Teigringe auf ein vorbereitetes Backblech legen. Die zweite Teighälfte ebenfalls zu Ringerl weiterverarbeiten.

Bei 180°C ca. 20 Min. goldbraun backen.

Noch warm mit Zitronenglasur bestreichen oder anzuckern.

Zitronenglasur:

Etwas Staubzucker in eine Schüssel sieben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft und wenig heißem Wasser glatrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Wasser am besten nur tröpfchenweise zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

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 Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

Hier gibt's Dinkel

Familie Schablinger*, ***	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
---------------------------	---------	---------------------	-------------

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft 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

Gutes Gelingen wünschen:

