



*Kreiere deine Küche  
wie dein Leben:  
Formen, Düfte und  
Farben sind wie Worte,  
um den Menschen Deine Geschichte zu erzählen.*

*Philippe Starck*

## Zucchini – Camembert – Kuchen

Seminarbäuerin Eufriede Schachinger aus Schlatt

### Zucchini – Camembert – Kuchen

#### Zutaten Germmürbteig:

400 g glattes Mehl, 150 g Butter, ½ Becher Sauerrahm, ½ Würfel Germ, etwas Salz, 1 Ei

#### Zutaten Fülle:

300 g Camembert, 300 g Zucchini, 200 g Schinken (evt. Speckwürfel), 2-3 Frühlingszwiebel (od. 1 kl. Stange Lauch), ½ roter Paprika, ½ gelber Paprika, 1 Becher Sauerrahm, Salz, Pfeffer, versch. Kräuter, evt. 1 Ei (siehe Zubereitung)

#### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Butter verbröseln, den ½ Becher Sauerrahm mit der Germ glatt rühren. Alle Zutaten rasch zu einem Teig zusammenkneten und ½ Std. kühl rasten lassen.

Währenddessen die Zutaten für die Fülle klein schneiden, mischen und pikant abschmecken.

Den Germmürbteig auswalken, in eine vorbereitete Form oder auf ein Backblech legen. Die Fülle darauf verteilen. Als Variante kann man aus einem „v“, vom Teig zum Schluss ein Gitter über die Fülle legen. Das Gitter mit dem versprudelten Ei bestreichen. Bei 180°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

#### Tipp:

Sehr gut harmonisiert dieses Gericht mit einem Joghurt-Sauerrahm-Kräuterdip und einem gemischten Salat!

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 Gemüse\* und Kräuter\*\*

Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/2910
Familie Lohninger **	Truchtlingen 3	4890 Weißenkirchen	07684/ 8272
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84

### Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte

Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020

### Hier gibt's Putenfleisch und Hühnerfleisch

Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach/Hongar	07662/ 8987
Familie Niedermayr	Kochlöfpling 2	4690 Schwanenstadt	07673/ 47 74

### 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

### Hier gibt's Getreide

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Schernthaner Johann	Hipping 27	4880 Berg	07667/ 87 41

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

Kostenlose Rezeptheft 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:

