



Zwengerl-Topfencreme

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt mit den Jungköchinnen
Lisa Niedermair aus Schlatt und
Elena Friedl aus Niederthalheim

Zwengerl-Topfencreme

Zutaten:

1/2 Milch, 1 Vanilleschote, 3-4 EL Zucker, 50 g Maizena, 1 Ei, 250 g Topfen, 200 g Fruchtpüree
(Himbeeren, Erdbeeren, etc.)

Zubereitung:

Milch mit ausgeschabten Vanillemark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Maizena mit Zucker, Ei und 2 EL Milch glatt verrühren. In die kochende Milch einrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und leicht überkühlen lassen. Topfen und Fruchtpüree unter die Vanillecreme rühren.

In kleine Schüsserl füllen und mit frischen Früchten und Minzeblättchen garnieren.

Tipp:

Die Creme kann auch in kleine Förmchen tiefgefroren und als selbstgemachtes Eis genossen werden.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milch und Milchprodukte von 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/ 8049
Familie Spitzer**	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Franziskanerinnen Vöcklabr.*	Salzburger Str. 18	4840 Vöcklabruck	07672/ 72667149

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/ 564 17 50

Hier gibt's Frischobst

Familie Neuhuber	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 2842

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:

