



## Cappuccino-Törtchen

Seminarbäuerin  
Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten Mürbteig:

2 EL Cappuccinopulver, 1 EL heißes Wasser 180 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei  
Vanillezucker, 2 Dotter, 280 g Mehl

### Zutaten Füllung:

100 g Mokka-schokolade oder Espressoschokolade 200 g Nougat und Mokka-bohnen zur Garnierung

### Zubereitung:

Cappuccinopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und mit den restl. Zutaten zu einem Mürbteig zusammenkneten. 1 Std. kühl rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen, runde Kekse ausstechen und mit dem Schnitzelklopfer ein Muster eindrücken. (Am Besten ist, man legt die ausgestochenen Kekse gleich auf ein vorbereitetes Backblech und dann taucht man den Schnitzelklopfer immer wieder in Mehl ein, bevor man das Muster eindrückt).

Bei 180°C ca. 8-10 Min. backen und auskühlen lassen. Die Mokka- bzw. Espressoschokolade im Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Creme überkühlen und damit die Kekse zusammensetzen.

### 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 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 |

#### Gutes Gelingen wünschen:



**Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte**

|                     |                 |                       |              |
|---------------------|-----------------|-----------------------|--------------|
| Familie Schablinger | Iming 4         | 4692 Niederthalheim   | (07673)7446  |
| Biohof Schernthaler | Hipping 27      | 4880 Berg im Attergau | 07667/8741   |
| Familie Hausjell    | Unterachmann 10 | 4860 Lenzing          | 07662/ 21 06 |

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

## Kochkurse in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck Sportplatzstr. 7, 4840 Vöcklabruck

Kursbeitrag EUR 15,00 exkl. Lebensmittelkosten

**Altbewährte Hausmittel und heilsame Lebensmittel\_**  
**Wertvolles Wissen praktisch vermittelt**

**Termin: 16.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3384/18B, **Anmeldung bis 06.01.2014**



**Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche- Einfach zum Nachkochen**

**Termin: 29.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3374/105B, **Anmeldung bis 19.01.2014**



**Versuchungen aus der Strudelküche- Von süß bis pikant**

**Termin: 11.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Christine Neudorfer

Kursnr: 3382/20B, **Anmeldung bis 01.02.2014**



**Duftendes Brot und Gebäck ganz einfach selbst gemacht**

**Termin: 03.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr: 3364/385B, **Anmeldung bis 24.01.2014**



**Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf – Iss dich fit und schlau!**

**Termin: 26.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3375/114B, **Anmeldung bis 16.02.2014**

**Anmeldungen LFI-Service**

**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)**

**Gutes Gelingen wünschen:**

