



Köstliches aus der Weihnachtsbackstube

Weihnachtsstollen

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 Schernthaner	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741

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

Kostenlose Rezepthefte 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:

