



Brauchtumsgebäck zur Osterzeit

Osternesterl

Seminarbäuerin
Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

600 g Weizenmehl (Typ 700), 300 g Milch, 90 g Butter, 80 g Zucker, 60 g Topfen, 2 ganze Eier, 1 Dotter, 40 g Germ, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Orangenschale, Rum, zum Bestreuen Hagelzucker

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in die Teigschüssel geben und vermischen. Germ in der lauwarmen Milch auflösen, lauwarme zerlassene Butter und Eier bzw. Dotter und Rum zum Teig geben. So lange kneten, bis er Blasen wirft. Den Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Den Teig zu verschiedenem Ostergebäck formen. Wie Osternesterl, Osterpinze oder man kann auch verschieden Osterhäschen ausprobieren.

Das Gebäck mit einem versprudelten Ei bestreichen und eventuell. mit Hagelzucker bestreuen. Nochmals kurz gehen lassen. Bei 160°C ca. 25 Min. goldgelb backen.

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

Gutes Gelingen wünschen:



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 und Getreideprodukte

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

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:

