



Bauernkrapfen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt mit Sarah Nussbaumer um Katharina Pöckl, LJ Zell am Moos-Tiefgraben

Zutaten:

700 g Mehl (glatt), 1 Prise Salz, 30 g Germ, 2 EL Kristallzucker, 1 Stamplerl Schnaps (Obstler oder Korn), 2 EL Öl, 2 Eier, ca. ½ l lauwarme Milch; Butterschmalz, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Germ einbröseln und den Zucker darüber streuen, Salz dazu geben. Eier, Öl, Schnaps und die lauwarme Milch einrühren und den Teig gut abschlagen bis er glänzt und Blasen wirft. An einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen. Kleine Teigkugeln herausnehmen und mit der Hand zu Kugeln schleifen. Nochmals zudecken und kurz gehen lassen. Das Fett auf ca. 170°C erwärmen.

In der Mitte der Teigscheibe mit den Fingern ein Grübchen formen und etwas auseinander ziehen, mit der Oberseite nach unten ins heiße Fett einlegen.

Mit einem Löffel in die Mitte etwas Fett schöpfen. Wenn er eine schöne Farbe hat dann umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Auf einer Küchenrolle abtropfen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

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

Hier gibt's Edelbrände:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Hofmanninger	Weigensam 9	4904 Atzbach	0664/ 73674373
Familie Langwallner	Gassen 10	4893 Zell am Moos	06234/ 8456
Familie Maringer	Vorderschlagen 10	4843 Ampflwang	07675/2367
Familie Perner	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 91 77 222
Familie Rosner	Pohn 1	4841 Ungenach	0664/ 18 33 011
Familie Schnötzing	Waidring 6	4904 Wolfsegg	0676/ 7556104
Familie Seiringer	Stötten 2	4851 Gampern	0688/ 865 33 70

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

**Kochkurs zum Thema im Herbst/Winter 2014/15 in der BBK
Vöcklabruck**

**„Krapfen, Affen & Co. -Traditionelles Schmalzgebäck selbst
gemacht“**

Termin ab September 2014 verfügbar www.lfi-ooe.at

Gutes Gelingen wünschen:

