



Süßes zum Muttertag Wickeltorte

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

Biskuit hell: 3 Eier, 60 g Kristallzucker, 60 g Mehl

Biskuit dunkel (zum Wickeln): 5 Eier, 120 g Kristallzucker, 80 g Mehl, 1 Packung Schokoladepuddingpulver, 1 EL Kakao, 1 Prise Backpulver, 2 EL ÖL

Creme: 375 ml Obers zum Füllen, 1 Quimiq, 2 EL Preiselbeermarmelade; 250 ml geschlagenes Obers zum Bestreichen und Garnieren

Zubereitung:

Für den hellen Biskuitboden die Eier mit dem Zucker ganz schaumig schlagen und das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine runde Tortenform füllen und bei 170°C ca. 15-20 Min. backen.

Für den dunklen Teig die 5 Eiklar zu einem festen Schnee schlagen, den Zucker nach und nach dazugeben. Öl und Dotter vorsichtig untermischen und zum Schluss das Mehl mit dem Puddingpulver, Kakao und Backpulver (am Besten durch ein Sieb streuen) unterheben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 180°C ca. 10-12 Min. backen.

Für die Creme das Quimiq glatt rühren, das geschlagene Obers und die Preiselbeermarmelade vorsichtig verrühren.

Den hellen Biskuitboden einmal durchschneiden und einen Teil als Boden wieder in die Tortenform legen. Etwas Creme aufstreichen. Die restliche Creme streicht man auf den dunklen Biskuitboden. Diesen der Länge nach in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen zu einer Schnecke aufrollen und auf den Tortenboden stellen. Die restlichen Streifen wickelt man um diese Schnecke, bis die Tortenform gefüllt ist. Zum Schluss die Torte mit dem zweiten Tortenboden bedecken und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Torte gut durchgekühlt ist, kann der Tortenring gelöst werden.

Zum Schluss bestreicht man die Torte oben und am Rand mit geschlagenem Obers und garniert nach Belieben.

Gutes Gelingen wünschen:



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

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

Kochkursangebote unserer Seminarbäuerinnen in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck

Termine ab September 2014 verfügbar

Schauen Sie nach unter www.lfi-ooe.at

Gutes Gelingen wünschen:

