



Kekserlduft liegt in der Luft

Lebkuchenstern

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

Teig:

300 g Roggenmehl, 150 g Staubzucker, 1 TL Natron, 1 TL Zimt, ½ Pck. Lebkuchengewürz, Zitronenschale, 80 g Honig, 2 Eier

Zum Verzieren:

1 Ei zum Bestreichen, evt. geschälte Mandeln, kandierte Kirschen

Zum Spritzen:

100 g gesiebter Staubzucker, etwas Eiklar

Zubereitung:

Aus Karton eine Vorlage anfertigen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, zerlassenen, überkühlten Honig und versprudelte Eier einrühren. Rasch zusammen kneten. Etwas rasten lassen, dünn ausrollen (am Besten zwischen zwei Bögen Backpapier), Vorlage auflegen und ausschneiden. In der Mitte ein Loch für die Kerze ausschneiden. Mit dem Backpapier den Stern auf das Backblech ziehen. Mit versprudeltem Ei bestreichen. Evt. Mit geschälten Mandeln und kandierten Kirschen belegen.

Bei starker Hitze ca. 190°C kurz backen.

Auskühlen lassen und dann mit Zuckerglasur nach Belieben verzieren.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Eier

| | | | |
|------------------------|-----------------|-----------------------|---------------|
| Familie Hausjell | Unterachmann 10 | 4860 Lenzing | 07662/ 21 06 |
| Familie Lohninger | Steindorf 5 | 4863 Seewalchen | 07662/ 28 42 |
| Familie Niedermayr | Hainbach 5 | 4861 Aurach am Hongar | 07662/8987 |
| Familie Pillichshammer | Stein 2 | 4851 Gampern | 07682/ 8020 |
| Familie Reither | Schacha 1 | 4844 Regau | 0676/ 5641750 |

Gutes Gelingen wünschen:



Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte

| | | | |
|---------------------|-----------------|-----------------------|--------------|
| Familie Schablinger | Iming 4 | 4692 Niederthalheim | (07673)7446 |
| Familie Grabner | Pössing 13 | 4880 Berg im Attergau | 07667/21803 |
| Familie Hausjell | Unterachmann 10 | 4860 Lenzing | 07662/ 21 06 |
| Familie Obermaier | Freundling 8 | 4904 Atzbach | 07676/7488 |

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:

