



Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst

Süße Osterhasen und Osternesterl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Teig für Osterhasen:

450 g Mehl (auch Weizen oder Dinkelvollmehl)
300 g Butter
150 g Staubzucker, 1 Pck. Vanillezucker, geriebene Zitronenschale
1 Ei, evt. etwas Milch

Zubereitung:

Mürbteig zubereiten und ca. ½ Std. kalt stellen. Teig ca. ½ cm dick ausrollen, Kekse (Hasen, Kücken,..) ausstechen und bei 190°C ca. 12 Min. hell backen. Nach dem Auskühlen mit Marmelade oder Schokocreame zusammen setzen.

Teig für Osternesterl:

150 g Butter, 2 TL Vanillezucker, 100 g Zucker, 3 Eier, 175 g Mehl,
1 Pck. Backpulver, 8 EL Milch, 150 g zerlassene Schokolade

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Vanillezucker und Zucker beimengen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln untermengen. Dann die zerlassene, überkühlte Schokolade dazurühren. Zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch untermengen. In Muffinsformen füllen und bei 170°C ca. 20 Min. backen.

Schokocreame:

1 QuimiQ ganz glatt rühren und dann 70 g zerlassene Schokolade untermengen

Gutes Gelingen wünschen:



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:

