



Häferlkuchen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

6 große Eier, 100 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g geriebene Nüsse, 80 g geriebene Biskotten, 80 g Schokolade, 80 g Kristallzucker, Butter und Nüsse (gerieben) für die Häferln, Walnüsse (ausgelöst) zum Belegen, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kaffeehäferln mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Nüssen bestreuen. Eier trennen. Zimmerwarme Butter mit Staub- und Vanillezucker schaumig rühren, Dotter nach und nach unterrühren.

Nüsse mit geriebenen Biskotten vermengen. Schokolade schmelzen.

Eiklar mit Kristallzucker zu steifen Schnee schlagen und abwechselnd mit den Nuss-Biskottenbrösel unter den Dotter-Butter-Abtrieb heben.

TIPP: evt. einen Schuß Rum unterrühren.

Die Schokolade vorsichtig untermengen. Masse in die Häferln füllen und mit jeweils zwei Walnusshälften belegen.

Wichtig: Häferln nicht zur Gänze füllen, sondern etwa einen 2 cm breiten Rand frei lassen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 25 - 30 Min. backen.

Aus dem Backrohr nehmen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und im Häferl servieren.

Gutes Gelingen wünschen:



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

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 Rezepthefte 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:

