



Himbeer – Terrine

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

250 g Topfen, 4-5 EL Staubzucker, 1/8 l Joghurt, 3/16 l Sauerrahm, Saft 1/2 Zitrone, Saft 1/2 Orange, etwas Orangenlikör, 1 Pck. Vanillezucker, 5 Blatt Gelatine, 1/4 l Obers, Biskotten, 200 g Himbeeren
Fruchtspiegel: 1/2 kg Beeren, Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Topfen mit Zitronen-, Orangensaft und Zucker verrühren, Joghurt, Sauerrahm sowie Orangenlikör und Vanillezucker einrühren. Gelatine auflösen und mit der Topfenmasse vermengen, geschlagenes Schlagobers vorsichtig unterheben.

Eine Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen, eine Schicht Creme einfüllen, mit Biskotten bedecken, wieder eine Schicht Creme darauf geben und mit Früchten belegen. Darauf wieder abwechselnd Creme und Biskotten einfüllen. Zum Schluss mit Creme abschließen.

Terrine über Nacht kalt stellen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit Früchten oder auf einen Fruchtspiegel anrichten.

Fruchtspiegel: Beeren mit Zucker pürieren.

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 Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
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/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246

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:

