



Silvester – Hufeisen

Seminarbäuerin Elfriede
Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

Teig: 250 g Butter, 400 g Mehl, 80 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitronenschale, etwas Milch

Fülle:

70 g geriebene Nüsse, 2 -3 EL Zucker, ca. 50 ml. Milch, 100 g getrocknete Marillen, etwas Cointreau oder Orangensaft

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen. Für die Fülle die Nüsse mit Zucker und Milch verrühren, die Marillen klein schneiden oder faschieren, Cointreau oder Orangensaft untermischen und diese Masse ca. ½ Std. ziehen lassen.

Den Teig in drei Teile teilen und diese jeweils zu einem Rechteck ausrollen.

In Rechtecke jeweils in einer Größe von ca. 22 cm x 10 cm schneiden. Etwas Fülle gleichmäßig auf die Teigstücke streichen.

Die Teigstücke der Länge nach aufrollen und dann etwas flach drücken. Zu „Hufeisen“ formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen. Aus den Teigabschnitten kleine Quadrate schneiden, mit versprudelten Ei bestreichen und auf die Enden der Hufeisen legen.

Mit einem Holzspieß in die Hufeisen rundum Löcher stechen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Bei 180°C goldgelb backen.

Tipp: Zum Verschenken in Cellophan verpacken!

Gutes Gelingen für diese selbstgebackenen Glücksbringer wünscht
Elfriede Schachinger!!!

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 Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223

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
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Weninger	Haitigen 4	4890 Weißenkirchen i. A.	07684/6070

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:

