



Mandelscheiben und Punschkekse

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Mandelscheiben:

Zutaten:

200 g Mehl, 200 g Butter, 120 g Zucker, 180 g geriebene Mandeln,
Schale einer ½ Zitrone, 2 Dotter, eventuell etwas Milch

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten und ½ Std, rasten lassen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher Scheiben, Rauten, Herzen,....ausstechen.

Auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 170°C ca. 12 Minuten backen.

Die ausgekühlten Kekse mit Himbeer- oder Ribiselmarmelade zusammensetzen und dann in Schokoglasur tunken. Eventuell mit einer geschälten Mandel verzieren.

Tipp: Sehr gut schmecken die Kekse, wenn sie mit Nougat zusammengesetzt werden.

Punschkekse:

Zutaten:

200 g Butter, 2 Dotter, 150 g Staubzucker, 400 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, geriebene Zitronenschale

Fülle:

Biskuit- oder Biskottenbrösel, ca. 1-2 Esslöffel Benco, Saft von 1 Orange, etwas Rum, eventuell etwas Marillenmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und 30 Minuten rasten lassen. Den Teig auswalken.

Kekse ausstechen und bei 170°C ca. 8-10 Minuten backen.

Für die Fülle die Biskotten in ein Plastiksackerl geben und mit dem Nudelwalker fein zerbröseln.

Die restlichen Zutaten dazu mischen, sodass eine streichfähige Masse entsteht. Jeweils 2 Kekse zusammensetzen und mit Punschglasur verzieren. **Punschglasur:** 200 g Staubzucker, 2 Esslöffel Rum oder Zitronensaft, einige Tropfen Himbeersaft, alles ganz glatt rühren.

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 Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf, Ziege***:**

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	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
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 85 92

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:

