



## Früchtebrot

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten Fülle:

100 g entsteinte Dörrzwetschgen, 100 g Feigen, 100 g Rosinen, 50 g Zitronat, 50 g Aranzini, 50 g entsteinte Datteln, 50 g getrocknete Marillen, 50 g getrocknete Apfelingel, 50 g gehackte Walnüsse, 50 g gehackte Mandeln, 50 g gehackte Haselnüsse, 50 g Mehl, 50 g Zucker, 10 g Germ, Zimt, etwas Rum oder Saft von einer Orange

### Zutaten Teig:

300 g Mehl, 20 g Germ, 30 g Zucker, 120 g Butter, 1/16 l Milch, 1 Dotter, Vanillezucker, 1 Prise Salz, geriebene Zitronenschale

### Zum Belegen:

80 g geschälte Mandeln, 100 g kandierte Kirschen, Dotter zum Bestreichen

### Zubereitung:

Trockenfrüchte klein schneiden oder mit dem Fleischwolf faszieren und mit Mehl, Germ, Zimt und den Nüssen mischen. Mit Rum oder Orangensaft zu einer festen Masse gut durchmischen und kühl stellen. Am Besten über Nacht.

Aus Mehl, Germ, Zucker, Butter, Dotter, Geschmackszutaten und Milch einen Germ-Mürbteig zusammen kneten und eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in Rechtecke schneiden (ca. 15x10cm).

Mit jeweils einem kleinen Ziegel aus Früchtebrotmasse belegen. Die Randseite mit Dotter bestreichen, einschlagen und mit dem Verschluss nach unten auf das vorbereitete Backblech legen.

Mit Dotter bestreichen. Mit halbierten Mandeln und kandierten Kirschen belegen.

Bei 170°C ca. 25 Minuten backen bis sie eine schöne, goldgelbe Farbe haben.

Gutes Gelingen wünschen:



## Einkaufsadressen:

### 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

### Hier gibt's Gemüse\* und Kräuter\*\*:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

### Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Weninger	Haitigen 4	4890 Weißenkirchen i. A.	07684/6070

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

### Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

