



Süßer Landjugend-Burger

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten für Burger:

500 g Mehl, 2 Eier, 7 g Trockengerm, 10 g Salz, 15 g Zucker, 2 EL Öl, 280 g Milch, 1 EL Rum Öl oder Butterschmalz zum Herausbacken

Zutaten für Creme:

120 g Milch, 80 g Zucker, 1 EL Rum, 10 g Puddingpulver, 30 g Schokolade, 200 g Butter (kalt), 2 große Äpfel, Zucker und Butter zum Karamelisieren, Zimt-Zuckergemisch zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl, Eier, Germ, Zucker, Salz, Öl, Rum in eine Schüssel geben und mit lauwarmer Milch zu einem Germteig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. ½ Std. gehen lassen. Dann mit einem Esslöffel den Teig in gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und wieder zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. In jede Teigkugeln mit dem Daumen in die Mitte ein kleines Loch machen und diese dann in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb backen. Auf Küchenrolle kurz abtrocknen lassen und dann in einem Zucker-Zimtgemisch wälzen.

Für die Creme:

Das Puddingpulver mit 2 EL Milch glatt rühren. Die restl. Milch mit Zucker und Rum aufkochen, das aufgelöste Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Schokolade klein schneiden und ebenfalls in den heißen Pudding einrühren und fest glatt rühren, damit sie sich auflöst. Diese Masse etwas überkühlen lassen und zum Schluss die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und nach und nach in die Puddingmasse einrühren.

Die Creme dann in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse heraus schneiden. 2 EL Kristallzucker in eine Pfanne geben, karamelisieren lassen, 2 EL Butter dazugeben und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten kurz braten.

Zum Anrichten werden die Burger (Donuts) waagrecht durchgeschnitten, Apfelscheibe darauf legen, die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und auf die Apfelscheiben darauf spritzen. Zum Schluss den Deckel darauf legen.

Recht gutes Gelingen wünschen Carina, Theresa und Verena von der Landjugend Fornach!

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
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

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

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittellinfo: 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:

