



## Saftiger Zwetschkuchen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

400 g Mehl, ½ Pckg. Backpulver, 150 g Butter, 90 g Staubzucker, 1 Pckg. Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 3 Dotter, 1 EL Sauerrahm, Zwetschken- oder Ribiselmarmelade, ca. 1,5 kg Zwetschken, 3 Eiklar, 120 g Zucker, 2 EL geriebene Nüsse, Zimt, Zucker und 3 EL Mandelblättchen zum Bestreuen

### Zubereitung:

Aus Mehl, BP, VZ, Staubzucker, Butter, Zitronenschale, Sauerrahm und Dotter einen Mürbteig kneten und zugedeckt im Kühlschrank ½ Std. rasten lassen.

Zwetschken waschen, entkernen und in Spalten schneiden.

Teig in der Größe eines Backbleches ausrollen und auf ein vorbereitetes Blech legen. Mit Marmelade bestreichen. Das Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen, die Nüsse untermischen und über die Marmelade streichen. Mit Zwetschken eng belegen und mit Zucker, Zimt und Mandelblättchen bestreuen.

Bei 180°C ca. ½ Std. backen.

**Tipp:** Vor dem Servieren mit einem Tupfen Schlagobers garnieren!

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 Staufer*	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 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 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 Rezepthefte und Lebensmittellinfo: [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:

