



## Cappuccino-Törtchen

Seminarbäuerin  
Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten Mürbteig:

2 EL Cappuccinopulver, 1 EL heißes Wasser 180 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei Vanillezucker, 2 Dotter, 280 g Mehl

### Zutaten Füllung:

100 g Mokka-schokolade oder Espressoschokolade 200 g Nougat und Mokka-bohnen zur Garnierung

### Zubereitung:

Cappuccinopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und mit den restl. Zutaten zu einem Mürbteig zusammenkneten. 1 Std. kühl rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen, runde Kekse ausstechen und mit dem Schnitzelklopfer ein Muster eindrücken. (Am Besten ist, man legt die ausgestochenen Kekse gleich auf ein vorbereitetes Backblech und dann taucht man den Schnitzelklopfer immer wieder in Mehl ein, bevor man das Muster eindrückt).

Bei 180°C ca. 8-10 Min. backen und auskühlen lassen. Die Mokka- bzw. Espressoschokolade im Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Creme überkühlen und damit die Kekse zusammensetzen.

### 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 Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

#### Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

#### Gutes Gelingen wünschen:



**Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte**

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Biohof Schernthaler	Hipping 27	4880 Berg im Attergau	07667/8741
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06

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

## Kochkurse in der Bezirksbauernkammer Vöcklabruck Sportplatzstr. 7, 4840 Vöcklabruck

Kursbeitrag EUR 15,00 exkl. Lebensmittelkosten

**Altbewährte Hausmittel und heilsame Lebensmittel\_**  
**Wertvolles Wissen praktisch vermittelt**

**Termin: 16.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3384/18B, **Anmeldung bis 06.01.2014**



**Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche- Einfach zum Nachkochen**

**Termin: 29.01.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3374/105B, **Anmeldung bis 19.01.2014**



**Versuchungen aus der Strudelküche- Von süß bis pikant**

**Termin: 11.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Christine Neudorfer

Kursnr: 3382/20B, **Anmeldung bis 01.02.2014**



**Duftendes Brot und Gebäck ganz einfach selbst gemacht**

**Termin: 03.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr: 3364/385B, **Anmeldung bis 24.01.2014**



**Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf – Iss dich fit und schlau!**

**Termin: 26.02.2014; 18:30 – 21:30 Uhr**

Seminarbäuerin Bettina Posch

Kursnr.: 3375/114B, **Anmeldung bis 16.02.2014**

**Anmeldungen LFI-Service**

**Telefon: 050/6902-1500, Fax: 050/6902-91500**

**E-Mail: [lfi@lk-ooe.at](mailto:lfi@lk-ooe.at), Internet: [www.lfi-ooe.at](http://www.lfi-ooe.at)**

**Gutes Gelingen wünschen:**

