



Walnusstörtchen

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

Teig:

140 g Mehl glatt, 100 g weiche Butter, 70 g Staubzucker, 100 g geriebene Walnüsse, 2 EL Milch

Füllung:

100 ml Wasser, 30 g Zucker, 100 g geriebene Walnüsse, 30 g Butter, 1 KL Zimt

Zum Verzieren:

300 g Kochschokolade, 1 – 2 EL Kokosfett, Walnusshälften

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben, oder andere Formen ausstechen, Kekse auf ein vorbereitetes Blech legen und bei 185°C ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, Nüsse, Butter und Zimt einrühren, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.

Die abgekühlten Scheiben mit der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken. Die Kekse mit Schokolaglasur glasieren und mit Walnusshälften verzieren.

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 Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
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/ 4223
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 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 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:

