



Osterkranz

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl, ½ Würfel Germ oder 1 Pck. Trockengerm, 100 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz, 80 g Butter, 1 EL Rum, 120 ml Milch, 100 ml Obers, evt. Zitronenschale

Füllung:

1/8 l Milch, 200 g geriebener Mohn, 100 g Zucker, 1 VZ, Zitronenschale, Zimt, 20 g Brösel, Rum, 2 EL Marmelade, evt. 50 g Rosinen

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Germteig kneten. Den Teig ca. ½ Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Fülle: Milch, geriebener Mohn, Zucker, VZ kurz aufkochen;

Mit Zitronenschale, Zimt, Rum, Brösel, Marmelade und Rosinen abschmecken. Die Fülle auskühlen lassen.

Den Teig ausrollen, mit Fülle bestreichen und fest einrollen. 5 Stücke (4-5 cm dick) abschneiden.

Gutes Gelingen wünschen:



Den Strudel mit einem großen Messer der Länge nach halbieren. Die beiden Stränge wie eine Kordel umeinander schlingen. Die abgeschnittenen Teigstücke in gleichen Abständen einarbeiten.

Den Strudel zu einem Kranz zusammenlegen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Bei 170°C ca. 25 Min. zu goldgelber Farbe backen!

Tipp: Saft einer Zitrone, 1 TL Rum, 80 g Staubzucker zu einer streichbaren Glasur verrühren und den heißen Kranz damit bepinseln.

Man kann auch Mohn und Nüsse mischen. Schmeckt auch gut!

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohniger*	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 Rezepthefte 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:

