

S'Biokisterl KW 30

Regionale und saisonale Bio-Produkte aus dem Weinviertel

Unser aktuelles Zusatzangebot können Sie unserer Homepage entnehmen.
Wir freuen uns über Ihre Bestellung.

Kisterl-Inhalt: alle Produkte aus Österreich

Klein

Groß

Produktbezeichnung	Produktbezeichnung
Karotten ½ kg	Karotten 1kg
Salat 1x	Salat 1x
Zuckermais 1x	Zuckermais 2x
Feldgurke 2x	Feldgurke 2x
Paprika bunt 3x 1x	Paprika bunt 4xx
Erdäpfel heurige ½ kg	Erdäpfel heurige 1kg
Paradeiser gemischt 1/2 kg	Paradeiser gemischt 1kg
Obst der Saison	Obst der Saison

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie, etwaige Zusatzbestellungen, Urlaubspausen oder Änderungswünsche schriftlich (per Mail, oder SMS) bis spätestens Sonntag – Abend.

MarillenKuchen

Teig

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 8 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Fülle

500g Topfen 80 g Zucker 1 Packung Vanillepudding 4 Eier 120 g Sauerrahm 6 – 8
Marillen, klein geschnitten

Zutaten:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten. Diesen anschließend – am besten zwischen zwei Backfolien rund ausrollen und in eine Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenring hochziehen. Für die Fülle zwei Eier trennen und deren Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter und die restlichen zwei Eier zusammen mit Topfen, Zucker, Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Am Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.

Die Fülle in die Tortenform füllen und die klein geschnittenen Marillen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 50 Minuten backen.