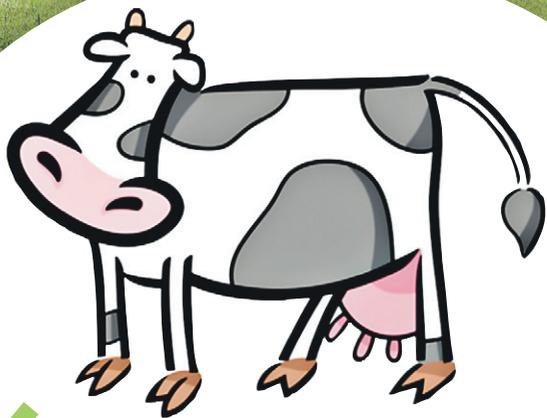


HEIMISCHE MILCH ...

*...ist einfach genial
...pflegt unsere Landschaft
...schmeckt köstlich
...ist gesund
...schafft Arbeitsplätze*

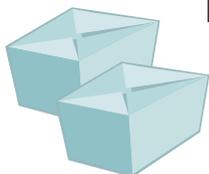


Eine Milchkuh versorgt
im Schnitt 22 Bürger.



19 Liter
Trinkmilch

oder



3,5 Packungen
Butter

oder



2,3 Kilo
Käse

oder



20 Kilo
Joghurt

Bauernbund



Schnelle Erdbeertorte

Zutaten Kuchen

10 dag Mehl
10 dag Zucker
4 Eier
1/2 TL Backpulver

Zutaten Creme

300 ml Milch
oder Ziegenmilch
1 Pak Vanillepudding
2 EL Zucker
Vanillezucker
1 Pak. Tortenguss rot

Zubereitung

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und solange schlagen bis die Masse fast weiß ist. Mehl mit Backpulver mischen und zum Schluß vorsichtig unter die Eiermasse heben. Teig in eine gefettete Tortenform füllen und ca. 20Min. backen. In der Zwischenzeit nach Packungsanleitung, aber nur mit 300ml Milch, einen Vanillepudding zubereiten. Etwas abkühlen lassen, 2EL Zucker und Vanillezucker unterrühren und zu einer glatten Creme rühren. Kuchen mit Marmelade bestreichen, Creme einfüllen und ca. 30Min. kühl stellen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf der Creme verteilen. Tortenguß mit übrigen Zucker, 250ml Wasser (evtl. etwas Erdbeersirup) kochen und auf den Kuchen geben. Bis zum Servieren kühl stellen.



Karotten Kren Aufstrich

Zutaten

25 dag Magertopfen
4 EL Sauerrahm
1 Karotte
1 EL frisch
geriebener Kren, Salz

Zubereitung

Topfen und Sauerrahm glatt verrühren, Karotte fein reiben und mit dem Kren in die Topfenmasse einrühren. Mit Salz abschmecken und Petersilie bestreuen.



Tomaten Mozzarella Spießchen

Zutaten

1 Mozzarella
12 Cocktail Tomaten
16 Basilikumblätter

Zubereitung

Tomaten, Basilikum und Mozzarella abwechselnd auf Holzspießchen stecken.

Wir l(i)eben das Land!

