

Angebote im März 2021

BIO Schafskäse 100 g 2,99 €
Schnittkäse aus BIO Schafsmilch, nussig-pikant
4 Monate gereift, mind. 50% F. i. Tr., Käserei Baldauf, Allgäu

Orangenpfefferkäse 100 g 1,99 €
Naturrinde mit Orangenpfefferrinde, fruchtig-pfeffrig
2 Monate gereift, mind. 50% F. i. Tr., Käserei Baldauf, Allgäu

Paprika-, Fleisch- oder Bierschinkenwurst
abgepackt in 200g Portionen
Metzgerei Bauer 100 g 1,15 €

Schweinelende 100 g 1,15 €

Frühlingsbrot von der Bäckerei Erhard
Sauerteigbrot aus Roggen- und Weizenmehl
mit Karotten, Kürbiskernen, Quark Stck. 3,29 €

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.30 – 17.30 Uhr

Samstag 7.30 – 12.30 Uhr

Montag geschlossen

Gründonnerstag, 01.04., Metzgertheke ganztags geöffnet

Tel.: 08406 918334, Fax: 08406 919040

E-Mail: gf@dorfladen-lippertshofen.de

www.dorfladen-lippertshofen.de



(Foto: M. Fuchs)



Waffeln mit Himbeersoße

Waffeln

3 Eier

125g weiche Butter

60g Zucker

250g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

230-250ml Milch

etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und von einer Orange

Soße

300g TK-Himbeeren

2 EL Zucker

etwas Zitronensaft

Für die Soße die Himbeeren mit dem Zucker und dem Saft erhitzen. Ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb streichen.

Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zitronen- und Orangenabrieb mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse mischen. Dann den Eischnee unterheben. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen etwas einfetten. Für jede Waffel ca. 3 EL Teig einfüllen und backen bis sie goldbraun sind. Die fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen. Mit der Himbeersoße und mit Puderzucker servieren.

Süße Karottenwaffeln

300g fein geriebene Karotten
100g Butter
6 Eier
150g Zucker
250g Sahne
150g Mehl
50g Mandeln gemahlen



(Foto: M. Fuchs)

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und das Eigelb mit der Schaummasse verrühren. Das Mehl, die Mandeln und die Sahne dazugeben. Das Eiweiß unter die Masse heben und zuletzt die Karotten vorsichtig untermischen. Das Waffeleisen auf Temperatur bringen, leicht einfetten und die Waffeln nacheinander backen. Mit Puderzucker und Apfelkompott genießen!

AKTUELLES

FISCH von der Fischzucht Lang aus Regelmannsbrunn

am Gründonnerstag, 01.04. wieder erhältlich!
Denken Sie bitte an Ihre Vorbestellung bis Samstag, 27.03.

Die Fische gibt es filetiert, im Ganzen, frisch oder geräuchert – ganz nach Ihren Wünschen!

Mischpakete vom Angusrind von der Fam. Bittlmayer aus Enkering können Sie für 09.04. vorbestellen!

Altmühltaler Lamm

Am 11. März gibt es Lamm von der Schäferei Eichhorn aus Schernfeld! Gerne können Sie ihre gewünschten Teile vorbestellen.

„Delphintherapie für Hanna aus Lippertshofen“

Die Aktion läuft noch! Kaufen Sie FFP2-Masken bei uns im Laden.
Wir spenden den Erlös für die Therapie von Hanna.

Bäckerei Erhard

Jetzt wieder erhältlich: das beliebte Frühlingsbrot

Und vor Ostern gibt es Osterfladen, mit und ohne Glasur, Quarteighasen, Pinza und Mandelkruste!

Der Frauenbund Lippertshofen verkauft auch dieses Jahr wieder schöne Palmbüschel.

Für die Osterfeiertage

Osterschinken von der Metzgerei Bauer und von der Hofmetzgerei Dexl aus Haunstetten bei Kinding



* Meerrettich frisch zum Reiben

* Apfel-, Senf- und Sahnemeerrettich von Hofladen Spezialitäten

* Lieblingskren, Meerrettich gerieben im Glas - pur o. mit Apfelstücken - aus Österreich finden Sie in unserer Kühltheke!

Ostereier gefärbt in schönen Farben von Heindl aus Gerolfing und von der BIO Hennen AG aus Vohburg